



MENU SCOLAIRE NOVEMBRE



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 4 au 8 Novembre	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Bœuf braisé sauce tomate</p> <p>pommes de terres persillées</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes Maison Delahaye râpées vinaigrette</p> <p>Steak haché de veau sauce forestière</p> <p>Epinard haché à la béchamel</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Choux à la crème</p>	<p>Soupe de lentilles au cumin</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade d'automne (pomme, croutons, noix)</p> <p>Couscous merguez</p> <p>Plat complet</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Salade mâches et betteraves</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Riz</p> <p>Pont l'Evêque AOP</p> <p>Compote de pommes</p>
Du 11 au 15 Novembre	<p>FERIE</p>	<p>Haricots beurres à l'échalote</p> <p>Filet de hoki sauce Nantua</p> <p>Ratatouille à la niçoise et Riz</p> <p>Chanteneige</p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes Maison Delahaye râpées vinaigrette</p> <p>Gardiane de bœuf</p> <p>Haricots verts et pommes de terre</p> <p>Camembert</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Velouté de champignons</p> <p>Colombo de porc</p> <p>Macaronis / carottes</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Les pas pareille Salade Coleslaw</p> <p>Céleri' mentier de poisson</p> <p>Plat complet</p> <p>Tomme grise</p> <p>Moelleux pomme figue cannelle</p>
Du 18 au 22 Novembre	<p>Rillettes de sardine et céleri</p> <p>Saucisse de volaille</p> <p>Semoule sauce tomate</p> <p>Edam</p> <p>Crème dessert à la vanille</p>	<p>Mission anti gaspi Salade verte du Val de Loire et maïs</p> <p>Bolognaise de bœuf</p> <p>Penne rigate</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Compote pomme cassis</p>	<p>Soja à l'asiatique</p> <p>Rôti de dinde jus aux oignons</p> <p>Epinard haché et pommes de terre crème</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage cultivateur (carotte, pdt, ch fleur, céleri)</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce champignon</p> <p>Riz aux petits légumes</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Assiette de fruits</p>	<p>Salade de blé, concombre à la menthe</p> <p>Pavé de merlu sauce bretonne (crème, champignons et poireaux)</p> <p>Bouquet de légumes (chou-fleur, brocoli, carotte)</p> <p>Fromage blanc Confiture de fraise</p> <p>Fruit</p>
Du 25 au 29 Novembre	<p>Salade de betteraves</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Coquillettes</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Céleri Maison Delahaye rémoulade</p> <p>Bœuf charolais façon bourguignon</p> <p>Carottes et semoule</p> <p>Fraidou</p> <p>Lacté au chocolat</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Omelette sauce basquaise</p> <p>Purée de courges butternut et pommes de terre</p> <p>Fromage des Pyrénées</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte iceberg au cumin</p> <p>Tartiflette</p> <p>Plat complet</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Smoothie des îles</p>	<p>Amuse bouche: potage potiron, maïs, mimolette</p> <p>Carottes Maison Delahaye râpées vinaigrette</p> <p>Filet de hoki sauce basilic</p> <p>Haricots beurre et riz</p> <p>Mimolette</p> <p>Flan pâtissier pur beurre</p>

Toutes nos vinaigrettes et sauces sont élaborées par nos cuisiniers sur la cuisine centrale de Luynes



BON APPETIT !

