

RESTAURANT SCOLAIRE - St EPAIN



MOIS DE NOVEMBRE 2019

lun 04 nov	mar 05 nov	jeu 07 nov	ven 08 nov
Carottes râpées	Taboulé	de de maïs (tomate, maïs, poivron)	Céleri rémoulade
Saucisse knack	Bœuf braisé à la tomate / Carottes persillées (plat complet)	Grignote de volaille mexicaine	Poisson pané quartier citron
Pâtes		Riz / Haricots rouges	Purée de potiron
Brie	Galette bretonne	Mimolette	Petit suisse nature sucré
Pomme	Crème dessert vanille	Churros	Banane
lun 11 nov	mar 12 nov	jeu 14 nov	ven 15 nov
FERIE	Salade marco polo (pâtes, tomates, surimi)	Potage de légumes	Chou blanc au fromage
	Cordon bleu de volaille	Potée aux lentilles (plat complet)	Steak de poisson sauce safranée
	Petits pois		Purée de carottes
	Camembert	Vache gros jean	Tomme noire
	Yaourt aromatisé	Kiwi	Gâteau au yaourt
lun 18 nov	mar 19 nov	jeu 21 nov	ven 22 nov
Chou-fleur vinaigrette	Salade César (salade iceberg, poulet, tomate, fromage et croutons)	Friand au fromage	Cervelas
Boulettes de veau à la milanaise	Poulet rôti	Saucisse de Toulouse / Haricots blancs à la tomate (plat complet)	Gratin de poisson à la dieppoise
Frites	Brocolis		Courgettes persillées
Carré de ligueil	Vache qui rit	Yaourt nature sucré	Cantafras
Mousse chocolat	Poire	Galette bretonne	Moelleux aux pommes
lun 25 nov	mar 26 nov	jeu 28 nov	ven 29 nov
Œuf dur mayonnaise	Taboulé	Potage à la tomate	Coleslaw vinaigrette
Rôti de porc au jus / Carottes persillées (plat complet)	Nuggets de volaille	Hachis parmentier	Dos de colin sauce cressonnette
	Haricots verts	Salade verte	Riz
Yaourt nature sucré	Emmental	Fromage bio	Rondelé A&FH
Gâteau Palmiers	Crème dessert chocolat	Clémentines	Gâteau au chocolat

CRUDITÉS

NOUVEAUTÉS

DESSERTS MAISON

FROMAGES A LA COUPE

PRODUITS LOCAUX*
*(cuisine de Poitiers 86)

PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Toutes nos viandes entières de bœuf et de volaille sont françaises

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

