

## Restaurant scolaire : Menus du mois de novembre 2022

Lundi 07 novembre	Mardi 08 novembre Repas à thème : Dia de Muertos	Jeudi 10 novembre	Vendredi 11 novembre
Potage de légumes bio ☺ Burger de volaille ☺ Pommes noisettes Fromage Clémentine	Cocktail Conga ☺ Guacamole et tortillas chips ☺ Filet de poulet mariné mexicain ☺ Riz des Calaveras Torta de cielo ☺	Salade de pommes de terre bio ☺ Poisson frais, sauce beurre blanc ☺ Carottes bio Persillées ☺ Yaourt bio à la noix de coco du foin	<b>FERIE</b>
Lundi 14 novembre Végétarien	Mardi 15 novembre	Jeudi 17 novembre	Vendredi 18 novembre
Carottes bio râpées ☺ Œufs florentine ☺ Gâteau aux pommes bio ☺	Velouté de légumes bio ☺ Rôti de porc au caramel ☺ Flageolet Vache qui rit Banane	Salade d'endive, mimolette et noix Navarin d'agneau ☺ Navets glacés ☺ Roulé à la confiture ☺	Betteraves à l'orange Poisson meunière Pommes vapeurs Ile flottante
Lundi 21 novembre	Mardi 22 novembre	Jeudi 24 novembre	Vendredi 25 novembre Végétarien
Œuf Mimosa ☺ Carbonara ☺ Pâtes Orange	Choux blanc aux lardons Poisson frais, sauce aurore ☺ Julienne de légumes Fromage Moelleux au chocolat ☺	Salade verte, fromage et croutons Boulette de bœuf provençale Semoule Crème dessert au caramel du foin	Macédoine Croque veggie au fromage Poêlée de légumes ☺ Raisin
Lundi 28 novembre	Mardi 29 novembre	Jeudi 1 <sup>er</sup> décembre Végétarien	Vendredi 2 décembre
Duo de carottes et céleri ☺ Tartiflette ☺ Salade de fruits ☺	Salade de riz, thon et maïs ☺ Milanaise de volaille Petits pois Fromage Pommes caramélisées ☺	Taboulé maison ☺ Pizza aux fromages ☺ Salade verte Liégeois au chocolat	Rillettes et cornichon Poisson frais à la crème ☺ Tagliatelles Fromage Far aux abricots secs ☺

Ingrédient issu de l'agriculture biologique

: cette « faite maison »

Toutes les viandes bovines sont d'origine française (VBF) – Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons