



Menus de la restauration scolaire de Notre Dame D'Oé

Novembre 2020



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06 Novembre	Saucisson à l'ail Blanquette de dinde à l'ancienne Julienne de légumes Saint Morêt Banane	Salade de concombres et Feta Omelette Epinards Comté Riz au lait nature	Velouté d'asperges Paupiette de veau Coquillettes Petit moulé Poire	Macédoine à la russe Pavé de saumon frais à l'oseille Quinoa d'Anjou Emmental Salade de fruits	Champignons à la grecque Ravioli au bœuf Fromage blanc "Maurice" Clémentine
Goûters	Compote / gâteau	Céréales / lait	Pain au lait / compote	Baguette / fromage	Fruits / gâteau
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 09 au 13 Novembre	Salade composée Beignet de poisson blanc Blé Vache qui rit Prune	Velouté de courgettes Emincé de poulet mariné Riz aux petits légumes Cousteron Pomme		Terrine de légumes Croc veggie fromage Carottes sautées Clafoutis aux poires et Kiri	Surimi Sauté de porc aux pruneaux Brocolis Mini-Roitelet Kiwi
Goûters	Compote / gâteau	Baguette / Nutella	Compote / gâteau	Yaourt / fruit	Brioche / confiture
	Lundi	Mardi	Mercredi	"Le far-west"	Vendredi
Semaine du 16 au 20 Novembre	Betteraves vinaigrette Spaghetti bolognaise Chanteneige Poire	Soupe de tomates Croziflette Salade verte Yaourt vanille "Les 2 vaches"	Salade de haricots rouges Tomates farcies Boulgour Kiri Pomme	Salade du cow-boys Cheese-burger Frites Cookies	Duo de choux / Gruyère Colin armoricaine Purée aux 3 légumes Clémentine
Goûters	Céréales / lait	Yaourt / fruit	Compote / gâteau	Brioche / miel	Baguette / chocolat
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 23 au 27 Novembre	Velouté de champignons Œufs durs sauce Aurora Duo de choux fleurette Yaourt nature Quatre-quarts	Perles nacrées au comté Marmite du pêcheur Méli-mélo de légumes Orange	Macédoine à la russe Boudin noir Purée de pommes de terre Camembert Ile flotante	Taboulé Echine de porc grillée Crumble de courgettes Petit-Louis Clémentine	Potage Saint-Germain Galette de soja Ratatouille niçoise Saint Paulin Prune
Goûters	Fruit / yaourt	Baguette / fromage	Lait / madeleine	Compote / gâteau	Pain au lait / yaourt



Produit BIO

Produit local

Viande Française

Fait maison

Repas à thème



Menu Végétarien



INFORMATIONS :

- * Le restaurant municipal se réserve la possibilité de modifier les menus en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre alimentaire sur le mois.
- * Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances.
- * Menus validés par une diététicienne.

Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du gestionnaire.



T. BOISTARD