

# MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE DE LE MEUX

## Novembre, Décembre 2019

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
04 au 08 novembre	<p>Chou rouge aux noix Ravioles betteraves rouge Emmental sauce crème Fromage BIO à tartiner Clémentines</p>	<p>Endives vinaigrette Saucisse fumée Lentilles Mini Cabrette Liégeois chocolat</p>	<p>Taboulé à la menthe Tartiflette Orange</p>	<p>Saucisson sec Sauté de bœuf mironton Petits pois à la française Edam BIO Muffin au chocolat</p>
11 au 15 novembre	<p>FERIE</p>	<p>Demi pomelos sucré Parmentier de légumes Tomme blanche Compote de pomme BIO</p>	<p>Chou blanc à la Berlinoise Tagliatelles Carbonnara Carré-Président Fromage blanc BIO</p>	<p>Œuf dur sauce béarnaise Filet meunière Purée de brocolis Fruit BIO</p>
18 au 22 novembre	<p>Chou rouge aux lardons Paupiette de dinde au romarin Haricots verts aux champignons Clémentines</p>	<p>Flan poulet poireaux Dos de colin sauce catalane Tortis Brie BIO Brassé à la pulpe de fruits</p>	<p>Carottes râpées aux agrumes Steak végétal blé fromage épinards Brocolis à la crème Fromage fouetté de Mme Loick Crème dessert saveur vanille BIO</p>	<p>Carottes râpées BIO vinaigrette Bœuf BIO bourguignon Coquillettes BIO Yaourt vanille BIO Fruit BIO</p>
25 au 29 novembre	<p>Betteraves BIO ciboulette Bouchées au camembert Duo de carottes Milanette Crème dessert au chocolat</p>	<p>Feuilleté du jardinier Rôti de dinde à la romaine Riz aux petits légumes Délice de camembert Compote de pomme-cassis BIO</p>	<p>Velouté de carottes Couscous boulettes Semoule Poire</p>	<p>Salade de riz Camarguaise Dos de colin pané Coudes Chanteneige BIO Chou chocolat</p>
02 au 06 décembre	<p>Chou blanc à l'emmental Rôti de porc à l'indienne Riz Brassé à la pulpe de fruits BIO</p>	<p>Feuilleté hot dog Saumonette sauce citron Jeunes carottes au jus Yaourt aromatisé Kiwi</p>	<p>Salade de haricots rouge et maïs Tortillas (omelette aux pommes de terre) Haricots verts vapeur Gouda Liégeois saveur vanille caramel</p>	<p>Carottes râpées BIO à l'orange Sauté de bœuf aux champignons Semoule Edam BIO Amandine aux framboises</p>
09 au 13 décembre	<p>Lentilles vinaigrette Lasagne de légumes Emmental Compote de pomme-banane</p>	<p>Cake poivrons mozzarella Tranchettes de volaille à l'ancienne Epinards à la crème Yaourt sucré Fruit BIO</p>	<p>Œuf dur sauce béarnaise Cordon bleu Ratatouille Saint-Paulin BIO Clémentines</p>	<p>Céleri rémoulade BIO Pavé de colin crumble façon pain d'épices Riz Clafoutis pommes cannelle</p>

16 au 20 décembre

Œuf dur BIO mayonnaise  
Dos de colin meunière  
Coudes  
Orange

Feuilleté du jardinier  
Croq du fromager  
Haricots verts persillées  
Saint-Môret  
Yaourt aux fruits BIO

Rillettes de poisson maison  
Fondant de poulet jaune  
farci aux fruits secs sauce à  
l'orange  
Pommes dauphines  
Kidiboo  
Cœur coulant chocolat  
Clémentine  
Père-Noël en chocolat



Carottes râpées vinaigrette  
Sauté de bœuf au  
gingembre  
Blé aux petits légumes  
Petit suisse aux fruits  
Fruit BIO