

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE DE LE MEUX

Novembre, Décembre 2020

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
02 au 06 Novembre	<p>Betteraves vinaigrette Sauté de bœuf sauce tomate Frites tradition Laitage saveur vanille orange</p>	<p>Chou blanc à l'emmental Nuggets de maïs (végétarien) Haricots verts aux fines herbes sans pommes de terre (végétarien) Kiri Liégeois chocolat Bio</p>	<p>Carottes râpées BIO aux pignons de pin Tagliatelles carbonara Pomme rouge</p>	<p>Tartare de courgette au surimi Pépites de hoki panées Riz madras Emmental en stick Brioche</p>
09 au 14 Novembre	<p>Chou rouge aux lardons Boulettes d'agneau sauce basquaise Brassé à la pulpe de fruits</p>	<p>Quiche forestière (végétarien) Parmentier (végétarien) Carré Président Fruit bio</p>	<p>Carottes râpées persillées Lasagne bolognaise Yaourt au sucre de canne bio Crème dessert saveur vanille</p>	<p>Velouté de légumes Filet de colin meunière Chou-fleur vapeur sans pommes de terre Camembert bio Clémentines</p>
14 au 20 Novembre	<p>Betteraves bio à la féta Sauté de veau à la dijonnaise Coudes Tomme noire Crème dessert au chocolat</p>	<p>Concombre à la bulgare Pavé de poisson mariné à la provençale Blé aux petits légumes Brassé à la pulpe de fruits</p>	<p>Taboulé à la libanaise (végétarien) Chili sin carne (végétarien) Riz à la mexicaine (végétarien) Petit suisse nature bio Pomme rouge</p>	<p>Œuf dur mayonnaise Longe de porc sauce orloff Haricots verts vapeur sans pommes de terre Edam bio Chou à la crème</p>
23 au 27 Novembre	<p>Chou blanc aux noisettes (végétarien) Omelette fraîche (végétarien) Haricots beurre vapeur sans pommes de terre (végétarien) Chanteneige bio Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Flan du pêcheur Sauté de volaille à la mexicaine Semoule Tomme blanche Compote de pommes fruits rouges bio</p>	<p>Salade de pâtes aux pois chiches Tartiflette Fruit bio</p>	<p>Velouté de poireaux Dos de colin sauce crevettes Riz Babybel bio Cake à la vanille</p>
30 Nov. au 04 Déc.	<p>Velouté de Légumes Bœuf braisé aux champignons Riz et bâtonnets de carottes Fromage foisonné bio Semoule au lait</p>	<p>Veloute de carottes Filet de poulet sauce caramel Blé aux petits légumes Camembert bio poire</p>	<p>Salade de quinoa, petits pois tomate et féta Hachis parmentier Fruit bio</p>	<p>Endives vinaigrette Beignet du fromager (végétarien) Jardinière de légumes sans pommes de terre Babybel bio Chou au chocolat</p>
Du 07 au 11 Déc.	<p>Chou blanc bio à l'emmental Pave de poisson mariné à la provençale Chou-fleur vapeur sans pommes de terre Yaourt sucré Compote pomme fraise</p>	<p>Carotte râpées vinaigrette Filet de poulet au citron Pennes Crème dessert chocolat bio</p>	<p>Œuf dur sauce béarnaise Couscous boulettes (végétarien) Semoule (végétarien) Saint paulin Fruit bio</p>	<p>Taboulé à la menthe Dos de colin meunier Haricots beurre aux fines herbes sans pommes de terre Chanteneige bio Clafoutis pommes figues</p>

Du 14 au 18 Déc.

*Trio de courgettes blé
noisette
Mijoté de bœuf au
gingembre
Pommes vapeur
Fruit bio*

*Carottes râpées aux pignons de
pin(végétarien)
Lasagne de légumes
(végétarien)
Vache qui rit bio
Brassé à la pulpe de fruits*

Repas de fin d'année

*Betteraves bio vinaigrette
Dos de colin à la fondue
de poireaux
Riz
Julienne de légumes
Yaourt sucré
poire*