

MENU DES ECOLES

BOMMES ET PUJOLS SUR CIRON



NOVEMBRE 2024

<u>Lundi 4</u> macédoine de légumes sauce vinaigrette steak haché à l'échalote pâtes au beurre compote pomme abricot	<u>Mardi 5V</u> batavia nature omelette au fromage bio pommes de terre rôties banane	<u>Jeudi 7</u> salade de pomme de terre et knacky escalope de poulet à l'estragon brocolis persillés flan choco	<u>Vendredi 8</u> rosette cœur filet merlu sauce vierge purée de patates douces crème brûlée
<u>Lundi 11</u> JOUR FERIE	<u>Mardi 12V</u> feuilleté au fromage bio aiguillettes de blé panées tomate chèvre purée pommes de terre et chou fleur yaourt	<u>Jeudi 14</u> œuf mayonnaise endive flamande maison féculent du jour mousse chocolat et spéculos	<u>Vendredi 15</u> betteraves bio cube saumon crème d'aneth pommes de terre rôties au laurier bio salade de fruits exotiques bio
<u>Lundi 18V</u> salade coleslaw curry de légumes à l'indienne salade batavia tarte aux pommes	<u>Mardi 19</u> salade verte aux noix émincé dinde sauce curry haricot beurre au beurre semoule au lait bio	<u>Jeudi 21</u> batavia bio aux croûtons sauté de bœuf bourguignon riz créole bio compote de pommes bio	<u>Vendredi 22</u> soupe dos de colin lieu aux amandes spaghettis bio au fromage crème dessert
<u>Lundi 25</u> salade de chou rouge bœuf émincé au paprika céréales gourmandes bio crème dessert caramel	<u>Mardi 26V</u> pâté tartiflette féculent du jour orange	<u>Jeudi 28</u> salade d'endives sauce vinaigrette filet de poulet sauce basquaise coquillettes bio beurre flan citron (lait bio)	<u>Vendredi 29</u> quiche lorraine nuggets purée potiron et purée flocon fromage blanc