

MENUS de Novembre 2019

Restaurant scolaire La Haye Fouassière

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Du 4 au 8 novembre 2019

Salade piémontaise	Choux fleur au curry		Salade de riz niçoise	 Salade de lentilles vinaigrette
 Cordon bleu de dinde	 Pilon de poulet		 Bœuf bourguignon	Julienne de légumes
 Haricots verts	Pommes de terre rissolées		 Carottes vichy	Pommes de terre
			Reblochon	Morbier
Riz au lait au caramel	 Fruits de saison*		Fruits de saison*	Eclair au chocolat

Du 11 au 15 novembre 2019

<h1>Férié</h1>	Radis beurre		Terrine de légumes	 Carottes râpées
	 Lasagnes bolognaise		Couscous de légumes	Gratin de poisson
	Salade verte		Semoule	Salade verte
			Saint nectaire	Crème anglaise
	 Compote de pomme		 Fruits de saison*	Carré framboise

Du 18 au 22 novembre 2019

Céleri rémoulade	 Salade de riz et fèves		Salade de mâche croustons	 Potage de légumes
 Pâtes au beurre	 Jambon grillé		 Hachis parmentier de volaille	 Filet de hoki
Haricots rouge tomatés	Poêlée de légumes			Mousseline de panais
	Comté			Fromage portion
Compote de pomme banane	Pot de crème noix de coco		Crème à la vanille	 Fruits de saison*

Du 25 au 29 novembre 2019

Saucisson à l'ail	Champignons à la grecque		Salade de haricots verts	Chou chinois aux raisins
 Sauté de poulet	 Colombo de porc		Dahl de lentilles corail	Brandade de poisson
Petit pois	Julienne de légumes		 Riz créole	Salade verte
			Vache qui rit	Emmental
 Fruits de saison*	 Yaourt nature sucré		Crumble de fruits	 Fruits de saison*

Menu végétarien	"Cuisiné maison"
-----------------	------------------

 Viandes françaises

 Produit issu de l'agriculture Biologique

* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux

* Notre APC utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes

(mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)