



MENU

MOIS DE NOVEMBRE 2017

Nos menus sont en ligne sur notre site internet : www.caissedesecoles16.org

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

6 A U 1 0	Déjeuner	Betteraves vinaigrette Brandade de morue Gouda Compote de pommes	Céleri rémoulade Bœuf mode Riz Saint-Môret Crème dessert praliné	Carottes râpées Pizza aux fromages Salade verte Petits suisses Poire	Pomelos Poulet rôti Boulgour Mini roitelet Fruits du verger	Rillettes cornichons Filet de lieu Pennes Fromage blanc sucré Clémentines
	Goûter	Pain	Pain restauration	Pain	Pain	Pain restauration
	Suggestions pour le soir	Potage au potimarron Tian de légumes Omelette au fromage Fruit de saison	Salade verte Tarte flambée Fromage blanc 8 crème de marrons	Soupe à l'oignon et gruyère râpé Filets de maquereaux au curry Riz créole Fruit de saison	Rôti de porc aux herbes Petits pois Plateau de fromages Fruit de saison	Œuf mollet Salade complète Plateau de fromages Compote multi fruits
1 3 A U 1 7	Déjeuner	Velouté de 7 légumes Raviolis 5 fromages Salade verte Saint-Paulin Pomme Pain	Salade de riz niçois Rôti de bœuf Poêlée méridionale Yaourt nature sucré Kiwi Pain	Salade coleslaw Filet de merlu pané Epinards sauce Mornay Livrot Gaufre Pain restauration Poire - Yaourt à boire	Crêpe aux champignons Sauté d'agneau à la provençale Chou vert Camembert Banane Pain	Avocat vinaigrette Filet de limande Courgette sautées Cantal Eclair au chocolat Pain
	Goûter	Pain	Pain	Pain restauration	Pain	Pain
	Suggestions pour le soir	Crudités mixtes Petits légumes farcis Yaourt au lait entier Compote de poires	Velouté à la tomate Galette Sarrazin œuf/fromage Salade verte Fruit de saison	Potage poireaux pommes de terre Spaghetti fermière Salade verte Fruit de saison	Salade verte à l'avocat Saumon fumé Epinards à la crème Liégeois chocolat	Velouté carottes coco coriandre Purée Saint Germain 8 jambon Salade verte Fruit de saison
2 0 A U 2 4	Déjeuner	Velouté d'asperges Escalope de dinde Poêlée de champignons Brie Tarte grillée abricots Pain	Pamplemousse rose Lasagne au thon Crème de gruyère Compote framboise Pain	Soupe à la tomate Hachis parmentier Petits suisses aromatisés Orange Pain	Salade verte Chou croute garnie P'tit Cabray Pêche au sirop Pain	Maïs en salade Pavé de saumon Brocolis au gratin Fromage frais vanille Poire Pain
	Goûter	Pain	Pain	Kiwi - Génoise fourrée fraise	Pain	Pain
	Suggestions pour le soir	Soupe au potiron Filet de lieu en papillote Brocolis au sésame Semoule au lait	Poireaux vinaigrette Aligot Salade verte Corbeille de fruits de saison	Potage de légumes Jambon de Paris Gratin de courgettes Fruit de saison	Salade mêlée Emincé de poulet au gingembre Poêlée de légumes au wok Crème dessert vanille	Avocat vinaigrette Tartiflette Salade verte Compote de poires
2 7 A U 1 / 1 2	Déjeuner	Potage légumes vermicelle Rôti de veau Haricots beurre Yaourt nature sucré Banane Pain	Maquereaux Paupiette de dinde Flageolets verts Ossau Iraty Pomme golden Pain	Salade niçoise Lasagne bolognaise Chèvre bûche Crème dessert caramel Pain	Tomate vinaigrette Sauté de porc au curry Riz créole Fromage blanc sucré Coupelle fruits des Iles Pain	Concombre à la crème Pané de colin Petit pois carottes Edam Tarte tatin Pain
	Goûter	Pain	Pain	Jus de pommes - baguette et confiture	Pain	Pain
	Suggestions pour le soir	Jambon sec Gratin de chou fleur Plateau de fromages Fruit de saison	Carottes râpées Thon sauce curry Riz créole Flan coco	Betteraves en vinaigrette Moules marinières Salade verte Yaourt crémeux à la noisette	Moussaka Salade verte Plateau de fromages Fruit de saison	Salade d'endives Saumon fumé Gratin Dauphinois Fruit de saison

Ces menus sont susceptibles de modification en fonction des cours et arrivages

La Caisse des Ecoles prévoit un plat de substitution pour les enfants qui ne mangent pas de porc

Vert clair : Crudités
 Label rougeVert foncé : Cuidités
 Agriculture bioRouge : Protéines animales
 Viande Bovine FrançaisMarron : Féculents
 critères qualité certifiésBleu : Produits laitiers
en italique : produits de saison

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréale contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.