



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

En ROUGE, le menu diététique recommandé par notre Chef de cuisine. Tous les produits sont préparés « maison ».



	LUNDI 28 novembre	MARDI 29 novembre	JEUDI 1 ^{er} décembre	VENDREDI 2 décembre
ENTRÉE	Carottes râpées citronnées Taboulé marocain	Verrine de rillettes de thon Mais à l'ananas	Avocat Betterave mimosa	Salade grecque (tomate, concombre, feta, olive noire) Sardine et beurre
VIANDE	Paupiette de veau Escalpe de dinde normande	Sauté de veau Marengo Tomate farcie	Grenadin de veau Filet de poisson beurre blanc	Escalpe de veau maître d'hôtel Wings de poulet
LÉGUME	Choux de Bruxelles Farfalles	Haricots beurre persillés Riz pilaf	Julienne de légumes Pommes de terre sautées	Carottes à la crème Ebly
LAITAGE	Assortiment de fromages Yaourt nature / Yaourt aux fruits	Assortiment de fromages Yaourt nature / Yaourt aux fruits	Assortiment de fromages Yaourt nature / Yaourt aux fruits	Assortiment de fromages Yaourt nature / Yaourt aux fruits
DESSERT	Fruit de saison Mousse Winch	Fruit de saison Tranche napolitaine	Fruits de saison Flan pâtissier	Fruit de saison Ananas chantilly

Le GESTIONNAIRE

A. Garcia

Le PRINCIPAL

F. Meunier

Le CHEF DE CUISINE

S. Rousseau

