

CANTINE SCOLAIRE DE PERCHE EN NOCE

MENUS DU MOIS de Novembre 2021



	<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i>VENDREDI</i>
<i>Semaine du 08/11 au 12/11</i>	Macédoine Poisson en croûte de sésame et pavot Gratin dauphinois Entremet	Salade piémontaise Poulet Haricots verts Fromage Fruit	<i>Férié</i>	Soupe de citrouille Cordon bleu frais Coquillettes Yaourt
<i>Semaine du 15/11 au 19/11</i>	Soupe à la tomate Rôti de porc aux herbes Purée verte Kiri Salade de fruits	Cake aux légumes Haricots loubia Fromage Pomme	Rillettes Mijoté de poisson sauce coco - poivron Riz Clémentine Biscuit	Céleri rémoulade Bœuf à l'orange Frites Panacotta aux fruits rouges
<i>Semaine du 22/11 au 26/11</i>	Dahl de lentilles et patates douces Fromage Kiwi	Salade de chou rouge Spaghettis bolognaise Petit suisse	Salade de chèvre Chou farci Riz Banane	Carottes râpées Brandade de poisson Gâteau au chocolat avec crème anglaise
<i>Semaine du 29/11 au 03/12</i>	Tartiflette Salade Clémentine	Chou-fleur - œuf vinaigrette Poisson sauce oseille Pennes Emmental Compote de pommes	Salade haricots verts - thon Bœuf sauce tomate Frites Fromage blanc	Salade composée Pizza végétarienne Yaourt

* Les menus sont susceptibles d'être modifiés. La majorité des plats sont préparés par la cantinière.

Mil Perche (produits bio et reconversion)

Mr Denis (viande qualité « Bleu-Blanc-Cœur »)

EARL de Bonneville (pommes de terre)