



MENUS RESTAURATION SCOLAIRE - MOIS DE NOVEMBRE 2020



S 45	LUNDI 2	MARDI 3	JEUDI 5	VENDREDI 6
Entrée	Batavia Epogne aux grattons	Endives au roquefort	Betteraves crues râpées	Radis beure
Plat protidique	Joue de bœuf VBF	Riz cantonais végétarien	Wing de poulet	Filet de colin meunière
Garniture	Boullgour		Purée de pommes de terre	Brisure de chou-fleur
Produit laitier	Petit louis	Comté	Petit suisse	Fromage portion
Dessert	Compote de fruits	Mille-feuille	Kiwi	Crème caramel
S 46	LUNDI 9	MARDI 10	JEUDI 12	VENDREDI 13
Entrée	Salade verte aux croûtons	Taboulé	Œuf mimosa	Pâté de campagne
Plat protidique	Pané de blé emmental épinards	Poulet rôti	Escalope de porc	Blanquette de poisson au parmesan
Garniture	Carottes à la crème	Courgettes poêlées	Riz	Semoule
Produit laitier	Chanteneige	Emmental	Yaourt nature	Triple crème
Dessert	Liégeois	Salade de fruits rouges	Clémentine	Fruit
S 47	LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	VENDREDI 20
Entrée	Endives	Coleslaw aux pommes	Quiche lorraine	Salade verte
Plat protidique	Filet de dinde	Bœuf braisé VBF	Steak haché VBF	Colin sauce citron
Garniture	Frites au four	Galette de pommes de terre et haricots verts	Epinards à la crème	Coquillettes
Produit laitier	Mimolette	Mini-babybel	Saint-Nectaire	Fromage
Dessert	Pomme au four	Cookies chocolat	Orange	Clafoutis aux poires
S 48	LUNDI 23	MARDI 24	JEUDI 26	VENDREDI 27
Entrée	Céleri rémoulade au curry	Asperges	Radis beurre	Salade verte
Plat protidique	Bœuf bourguignon VBF	Chipolata au four	Menu fromage	Gratin de pâtes au thon
Garniture	Printanière de légumes	Gratin dauphinois	Légumes	-----
Produit laitier	Chavroux	Camembert	Gruyère	Fromage portion
Dessert	Crème dessert vanille	Fruit	Chou à la crème	Fruit



Légendes codes : surgelés



frais



VBF : Viande Bovine Française
RV : repas végétarien



--- Service Affaires scolaires --- Digoïn, le 26/10/2020
SOUS RESERVE DE MODIFICATIONS. MENU