

Menu Novembre 2018



Restaurant scolaire de Marchémoret		Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
Semaine du 5 au 9 novembre		Potage Potiron Croquant au fromage et purée Gouda Fruit		Betteraves vinaigrette au miel Tagine de poissons (PC) Emmental Crème dessert caramel		Tarte aux trois fromages Rôti de dinde à l'estragon et Courgettes à la tomate Camembert Arlequin de fruits		Accras de poissons Sauté de porc au caramel * et Purée de carottes Fromage blanc nature Fruit	
Semaine du 12 au 16 novembre		Tarte aux poireaux Boulettes d'agneau à la coriandre et Jeunes carottes confites Fromage ovale Liégeois vanille		Chou blanc aux pommes Chili con carne (PC) Rondelé nature Compote de pommes		Légumes anciens et oubliés Betteraves vinaigrette à la graine de moutarde Blanquette de sot-'y-laisse et Penne aux légumes anciens rôtis Brie et Tarte à la rhubarbe		Pomelos en quartier Filet de colin gratiné au fromage et Gratin de chou-fleur Camembert Galettes pur beurre	
Semaine du 19 au 23 novembre		Velouté d'asperges Cordon bleu et coquillettes Cœur des dames Fruit		Carottes râpées à la ciboulette Lasagnes au saumon (PC) Carré de l'Est Pâtisserie		Pizza Boulettes de bœuf à la tomate et Gratin d'épinards Kiri Fruit		Tomate vinaigrette Dos de colin à la provençale et PDT en quartiers Coulommiers Mousse au chocolat	
Semaine du 26 au 30 novembre		Radis beurre Sauté de poulet à la niçoise et Pommes rôtis aux légumes Petits suisses sucrés Compote biscuitée		Œuf dur mayonnaise Rissollette de veau et Haricots verts persillés Buchette Tarte aux fruits		Salade verte Couscous (boulette et merguez) PC Minolette Poire au chocolat		Maquereau à la moutarde Lieu frais sauce citron vert (Pêche Française) et Julienne de légumes Fromage ovale Fruit	

