MANGER APPRENDRE VIVRE Scolarest

MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES

novembre 2013

lundi 4 novembre 2013	mardi 5 novembre 2013	mercredi 6 novembre 2013	jeudi 7 novembre 2013	vendredi 8 novembre 2013
betteraves vinaigrette (AB)	salade de pâtes et tomate		salade verte vinaigrette	crêpe au fromage
rôti de dinde	poisson pané et citron		estouffade de bœuf	œufs durs florentine
frites au four	carottes persillées		semoule BIO aux épices (AB)	(épinards et croûtons)
fromage à tartiner ail et fines herbes	édam à la coupe		tomme blanche à la coupe	yaourt nature sucré
fruit de saison	compote pomme ananas individuelle		flan chocolat	fruit de saison (AB)
pain BIO	pain BIO			

lundi 11 novembre 2013	mardi 12 novembre 2013	mercredi 13 novembre 2013	jeudi 14 novembre 2013	vendredi 15 novembre 2013
	radis et beurre doux	concombre ciboulette	salade de blé indienne (curry)	carottes râpées
	quenelles de volaille sauce tomate	rôti de veau forestière	sauté de porc (sans porc: sauté de dinde)	colin sauce aux herbes
	haricots verts persillés	lentilles	courgettes béchamel	purée (AB)
	petit moulé (AB)	saint paulin à la coupe	yaourt nature BIO (AB)	emmental à la coupe
	beignet aux pommes	compote de pomme	fruit de saison	mousse chocolat
		pain BIO		

lundi 18 novembre 2013	mardi 19 novembre 2013	mercredi 20 novembre 2013	jeudi 21 novembre 2013	vendredi 22 novembre 2013
pommes de terre en salade	tomates vinaigrette		salade du ragga (h.verts, tomate, maïs, poivron)	salade de lentilles
hoki et citron	sauté de volaille façon tajine		boulettes de veau	rôti de bœuf macreuse
petits pois	semoule (AB)		tortis (AB)	haricots beurre
gouda à la coupe	camembert à la coupe		tomme grise à la coupe	vache qui rit
fruit de saison	compote pomme cassis individuelle		flan vanille	fruit de saison (AB)
pain BIO				

lundi 25 novembre 2013	mardi 26 novembre 2013	mercredi 27 novembre 2013	jeudi 28 novembre 2013	vendredi 29 novembre 2013
chou blanc aux pépites de maïs (AB)	pâté de foie (sans porc terrine de volaille)		salade verte vinaigrette	andalouse (tomate, poivron, olives)
chipolatas (sans porc: saucisses de volaille)	steak haché de bœuf		goulash de bœuf	paëlla de poisson
purée de potiron	printanière de légumes		carottes rondelles	riz paëlla BIO EQUITABLE (AB)
carré laitier à la coupe	fromage cœur de cendre à la coupe		yaourt nature BIO (AB)	bûche lait mélange (chèvre/vache) à la coupe
compote individuelle	banane (AB)		tarte aux pommes	orange
				menu espagnol

Cuisine centrale de Pontcharra

2 av JF Champollion

38530 PONTCHARRA

Tel: 04 76 97 88 69

Fax: 04 76 97 88 73

courriel: E408801@compass-group.fr

La cuisine centrale se réserve le droit de modifier le menu en fonction des livraisons et d'éventuelles ruptures de stock

BON APPETIT

Produit de saison

Produit BIO

Produit de notre région

Légume vert, fruit
Féculent
Viande, poisson, œuf
Produit laitier