

## Menus du Restaurant Scolaire - novembre 2019

	Lundi	mardi	Jeudi	vendredi
du 4/11 au 8/11	Macédoine de légumes <b>Escalope de poulet</b> Epinards à la crème Mini babybel bio Clémentine  <b>*Sulfites, moutarde, œuf</b>	Velouté potiron et carottes Dos de colin Cœur de blé au beurre Bombel Salade de fruits frais  <b>*Poisson et dérivés</b>	Pizza fromage Emincé de bœuf <b>Haricots verts</b> Cantal Kiwi  <b>*Sulfites</b>	<u>Repas végétarien</u> Céleri rémoulade et œuf dur Steak aubergine et lupin <b>Poêlée lentilles vertes</b> , Carottes et riz Carré frais <b>Compote</b> <b>*Moutarde, sulfites, œuf, céleri</b>
du 11/11 au 15/11	<b>FERIE</b>	<i>Salade Betty (betteraves, maïs)</i> <i>Daube à la provençale</i> <i>Coquillettes</i> <i>Brebette</i> <i>Poire William</i>  <b>*Sulfites, œufs</b>	<u>repas végétarien</u> <i>Radis beurre</i> <i>Crêpe au fromage</i> <i>Poêlée de légumes méridionale (courgettes, aubergines, tomates)</i> <b>Flan caramel</b> <b>*Œuf, arachide</b>	Soupe minestrone Filet meunière Haricots plats <b>Brie</b> Banane  <b>*sulfites</b>
du 18/11 au 22/11	Quiche lorraine <b>Sauté de dinde</b> Brocolis vapeur au jus Rondelet Pomme Red Gala  <b>*Sulfites</b>	<u>Repas végétarien</u> Salades mélangées (laitue, romaine, mâche) sauce citronnette Lasagnes aux légumes <b>Emmental râpé</b> Crème dessert chocolat <b>*Soja, moutarde, fruits à coques</b>	Pâté de campagne, cornichon Sauté de veau <b>Mélange perles de blé et lentilles corail bio</b> Saint Paulin Melon vert  <b>*Sulfites</b>	Soupe de légumes frais Filet de hoki à la sauce curry Riz étuvé Kidiboo Ananas frais  <b>*Sulfites, poissons, soja</b>
du 25/11 au 29/11	<u>repas végétarien</u> Salade d'endives aux noix et croûtons Pané de blé/fromage/épinards cuits Salsifis, haricots verts <b>Petit suisse aux fruits</b> <b>*Arachide, œuf, fruits à coques, moutarde</b>	Friand à l'emmental Sauté d'agneau Gratin de chou blanc Chanteneige Pomme golden  <b>*Arachide, œufs, fruits à coques</b>	<b>Salade de carottes râpées sauce vinaigrette</b> Filet de lieu sauce citron Frites XL fraîches Crème mont blanc  <b>*Moutarde, sulfites, poisson, œufs</b>	Mesclun sauce citronnette Escalope de porc Ebly jus à l'ail <b>Camembert</b> Pomme Red Chief <b>*Moutarde, sulfites</b>

Certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum de la saisonnalité des produits.  
Ces menus sont susceptibles de modification en raison notamment des livraisons.

**\*Présence d'allergènes**



**Produits issus de l'agriculture biologique**



*(Photos Ministère de l'Agriculture)*

### *Le mot du nutritionniste*

Selon la nouvelle loi "agriculture et alimentation", adoptée ce 2 octobre, la restauration collective peut réduire le gaspillage alimentaire ... La loi impose à la restauration collective de réaliser un diagnostic pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Le texte de loi intégral est disponible sur : <https://www.legifrance.gouv.fr>

Au mois prochain.