

MENU du lundi 5 Novembre au vendredi 30 Novembre 2018

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENREDI

5	<p>Feuilleté au comté Ailerons de poulet Tortis Fromage blanc Fruit de saison</p>	6	<p>Salade Piémontaise Sauté de porc provençal Brocolis bio Yaourt nature Fruit de saison</p>	8	<p>Carottes rapées Rôti de bœuf Pommes sautées Fromage Tropézienne</p>	9	<p>Rosette Colin meunière Epinards à la crème Fromage Compote de pommes</p>
12	<p>Oeuf mimosa Paupiette de veau Haricots beurre Petit suisse sucré Fruit de saison</p>	13	<p>Sabloué Lapin à la moutarde Coquillettes Fromage Fruit de saison</p>	15	<p>Céleri remoulade Chipolatas Purée maison Yaourt nature bio Glace</p>	16	<p>Pâté croûte Calamar à la romaine Gratin de courgettes Fromage Quatre quart</p>
19	<p>Salade de mâche Sauté de blanc de poulet Poêlée de légumes Fromage Crème dessert à la vanille</p>	20	<p>Pâté de campagne Emincé de bœuf aux olives Macaroni Laitage Fruit de saison</p>	22	<p>Chausson aux fromages Saucisse fumée Lentilles vertes Yaourt nature Fruit de saison</p>	23	<p>Rillettes Quenelles sauce aurore Riz Fromage Tarte aux pommes</p>
26	<p>Salade de tomates surimis Cordon bleu Haricots verts Yaourt sucré Fruit de saison</p>	27	<p>Salade composée Sauté de veau Gnocchis Fromage Compote de pommes bio</p>	29	<p>Potage de légumes maison Sauté de canard Pommes vapeurs Yaourt aromatisé Fruit de saison</p>	30	<p>Salade d'endives Filet de merlu beurre blanc Haricots verts Fromage Tarte aux poires maison</p>

Bon Appétit !

Restaurant Scolaire Marc Briller - Heyrieux

Bon Appétit !