Service Education

Restauration Scolaire

LILLEBONNE

MENU DU 6 NOVEMBRE AU 1er DECEMBRE 2023

	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 6 novembre	Betteraves vinaigrette	Longe de porc aux pruneaux, jeunes carottes et farfalles	Emmental	Muffin chocolat courgette
Mardi 7 novembre	Tomate vinaigrette	Omelette au fromage, brocolis persillés, pommes quartines	P'tit Louis tartine	Fruit de saison
Mercredi 8 novembre	Pâté de campagne	Fricassée de volaille grand-mère, haricots verts persillés	Edam	Fruit de saison
Jeudi 9 novembre	Carottes rapées vinaigrette	Steak haché de boeuf à l'échalotte, julienne de légumes, purée	Chanteneige	Compote de pomme bio
Vendredi 10 novembre	Salade bretonne	Filet de hoki au four, ratatouille, boulgour		Crème dessert vanille
	ENTREE	**PLAT**	**FROMAGE**	**DESSERT**
Lundi 13 novembre	Salade de pommes de terre niçoise	Escalope de dinde au jus, petits pois au beurre		Riz au lait maison
Mardi 14 novembre	Chou blanc rémoulade	Lentilles sauce tomate et spaghettis au gruyère	Six de Savoie	Fruit de saison
Mercredi 15 novembre	Concombre bulgare	Jambon blanc, purée de carottes	Saint paulin	Compote pomme/rhubarbe
Jeudi 16 novembre	Salade verte	Rôti de bœuf, frites	Camembert	Fruit de saison
Vendredi 17 novembre	Salade mexicaine mayonnaise	Blanquette de poisson sauce dieppoise, épinards et riz créole		Flan nappé caramel
	ENTREE	**PLAT**	**FROMAGE**	**DESSERT**
Lundi 20 novembre	Chou fleur vinaigrette	Rôti de dinde au romarin, purée de potiron	Carré fondu	Fruit de saison
Mardi 21 novembre	Tomate maïs vinaigrette	Filet de colin sauce citron, ratatouille et macaronis	Mimolette	Tarte au chocolat
Mercredi 22 novembre	Feuilleté au fromage	Bœuf bourguignon, poêlée de pommes de terre, carottes, salsifis		Crème dessert praliné
Jeudi 23 novembre	Betteraves au fromage	Emincé de porc aux oignons, haricots blancs sauce tomate		Yaourt aromatisé
Vendredi 24 novembre	Carottes rapées vinaigrette	Cake de légumes aux pois chiches sauce tomate, salade verte	Petit suisse sucré	Fruit de saison
	ENTREE	**PLAT**	**FROMAGE**	**DESSERT**
Lundi 27 novembre	Céléri frais rémoulade	Langue sauce cornichons, purée mousseline	Cantadou	Fruit de saison
Mardi 28 novembre	Salade verte	Galette de soja sauce provençale, riz créole		Liégeois vanille
Mercredi 29 novembre	Chou rouge aux pommes	Cordon bleu, haricots beurre à la provençale, tortis		Fromage blanc fruité
Jeudi 30 novembre	Concombre bulgare	Sauté de veau sauce forestière, petits pois à l'estragon	Délice Emmental	Tarte normande
Vendredi 1er décembre	Rillettes cornichons	Filet de colin sauce meunière, courgettes à l'aïl, pommes de terre	Gouda	Fruit de saison

Sous réserve d'éventuels changements indépendants de notre volonté. Les plats peuvent contenir ou avoir été en contact ave l'un des 14 allergènes définis dans la réglementation (Œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachides, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céréales contenant du gluten, céléri, moutarde, lupin)

Le plat de saison est mentionné sur le menu par PDS (Produit de saison)

Menu Végétarien