

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT PAUL DE SERRE (PERIODE : du 04/11 au 29/11/2024)

DATES	ENTREE	PLAT protéiques	LEGUME ou FECULENT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 04/11	Endives mimosa (L)	Spaghetti bolognaise (B)			Fruit (L)
Mardi 05/11	Potage aux légumes (L)	Escalope à la crème (L)	Haricots verts		Flan au chocolat (L)
Jeudi 07/11	Vermicelle	Quiche aux poireaux (M)	Blé (B)		Crumble aux pommes (M)
Vendredi 08/11	Radis noir/Beurre (L)	Poulet rôti (L)	Frites		Fromage blanc (L)
Mardi 12/11	Vermicelle à la tomate	Muffins aux légumes (M)	Salade verte (L)	Fromage (L)	Fruit(L)
Jeudi 14/11	Salade composée (L)	Poulet coco (L)	Semoule (B)		Flan au caramel (L)
Vendredi 15/11	Saucisson/Beurre	Potée au chou (L)			Petit suisse/Biscuits secs
Lundi 18/11	Carottes râpées (L)	Omelette de pommes de terre (L)	Salade verte (L)	Fromage (L)	Fruit (L)
Mardi 19/11	Potage à la citrouille (L)	Blanquette de veau (L)	Riz (B)		Yaourt sucré à la vanille (L)
Jeudi 21/11	Œufs mayonnaise	Saucisses (L)	Lentilles (B)		Compote (B)
Vendredi 22/11	Rillettes/Cornichon	Poulet rôti (L)	Brocoli		Fromage blanc (L)
Lundi 25/11	Rillettes de poisson	Rôti de porc (L)	Chou fleur béchamel		Fruit (L)
Mardi 26/11	Potage aux poireaux et pommes de terre (L)	Lasagne (B)	Salade verte (L)		Compote (B)
Jeudi 28/11 (Repas plaisir)	Salade composée (L)	Nems	Riz cantonais (M & B)		Flan coco (M)
Vendredi 29/11	Potage à la citrouille (L)	Pizza aux légumes (M)	Coquillettes (B)		Yaourt nature sucré (L)

Des contraintes d'approvisionnement peuvent nous amener à changer les menus

(L) = Local

(B) =Bio

(M) = Fait maison

(F) = Frais

BON APPETIT

