

































RESTAURANT SCOLAIRE - Ecole Saint Marceau - ORLEANS

MOIS DE NOVEMBRE 2020


lun 02 nov	mar 03 nov	jeu 05 nov	ven 06 nov
Taboulé	Pomme de terre au surimi	Œuf dur mayonnaise	 Céleri rémoulade
Bœuf braisé	Cordon bleu de volaille	Chili végétarien (riz, haricots rouges, maïs, sauce tomate)	Marmitte de poisson
Petits pois carottes	Purée de potiron		Pommes de terre vapeur
 Edam	 Brie	Yaourt aromatisé	 Bûche mi-chèvre 
Crème dessert vanille	 Fruit 	Galette Saint Michel	 Moelleux aux pommes
lun 09 nov	mar 10 nov	jeu 12 nov	ven 13 nov
Potage de légumes	 Carottes râpées	Chou-fleur vinaigrette	Pâté de campagne Taboulé
Jambon grill / Haricots blancs (plat complet) Escalope de volaille / Haricots blancs	Poulet rôti	Omelette nature	Steak de colin sauce tomate basilic
 Camembert 	Pommes rissolées	Haricots verts	Epinards béchamel
 Fruit	Chanteneige	 Tome noire	 Gouda
	Compote	Eclair chocolat	 Fruit
lun 16 nov	mar 17 nov	jeu 19 nov	ven 20 nov
 Coleslaw vinaigrette (carottes / chou blanc)	Piémontaise au poulet	Salade verte, Poulet, Emmental, Maïs	Lentilles vinaigrette
Couscous végétarien (pois chiche, semoule, légumes couscous)	Boulettes de veau milanaise	Cheeseburger	Gratin de poisson dieppoise
Velouté fruits	Carottes aux herbes	Frites	Beignets de légumes
Madeleine	 Carré de Ligueil 	 Cheddar	Carré d'as
	 Fruit	 Smoothie Pomme Poire	 Fruit
lun 23 nov	mar 24 nov	jeu 26 nov	ven 27 nov
Pâté forestier Œufs durs mayonnaise	Potage dubarry	Salade de riz, haricots rouges, pois chiches, maïs 	 Carottes râpées
Escalope de volaille au jus	Hachis parmentier	Œufs durs sauce aurore	Dos de colin crème de citron
Haricots beurre		Jardinière de légumes	Pâtes
 Emmental	Fraidou	 Camembert 	Yaourt nature sucré
 Fruit 	Mousse chocolat	 Fruit	 Cake vanille Maison

 **CRUDITÉS**

 **DESSERTS MAISON**

 **NOUVEAUTÉS**

 **FROMAGES A LA COUPE**

 **FOURNISSEURS LOCAUX***
*(cuisine de Poitiers 86)



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Convivio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE