

En novembre, quelques fruits et légumes de saison...



NOVEMBRE



RESTAURANT SCOLAIRE



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI 1
LUNDI 4	MARDI 5	JEUDI 7	VENDREDI 8
<p>Radis beurre</p> <p>Escalope de dinde Haricots plats au jus</p> <p>Gouda Pomme Red Delicious Biscuits</p> <p><i>Moutarde, sulfites, œufs, fruits à coques, soja</i></p>	<p>Salade Fast (salade iceberg, maïs)</p> <p>Steak haché Frites</p> <p>Yaourt à boire</p> <p><i>Sulfites, moutarde, α-galactose, œuf</i></p>	<p>Mesclun, dès d'emmental sauce vinaigrette</p> <p>Omelette Pommes de terres sautées et persil </p> <p>Poire conférence</p> <p><i>Sulfites, œuf, moutarde</i></p>	<p>Roulé à la saucisse</p> <p>Filet de colin vapeur Epinards à la crème</p> <p>Kiri Raisin chasselas</p> <p><i>Sulfites, fruits à coques, œuf, poisson, α-galactose</i></p>
LUNDI 11	MARDI 12	JEUDI 14	VENDREDI 15
<p></p>	<p>Concombre au yaourt</p> <p>Jambon braisé Coquillettes au beurre</p> <p>Petits suisse aux fruits</p> <p><i>Sulfites, α-galactose</i></p>	<p>Salade de laitue sauce vinaigrette</p> <p>Blanquette de veau Riz</p> <p>Morbier Pomme Red Gala</p> <p><i>Sulfites, moutarde, α-galactose</i></p>	<p>Salade de crudités mélangées</p> <p>Crevettes au curry Lentilles corail</p> <p>Crème caramel</p> <p><i>Sulfites, moutarde, α-galactose, crustacés, mollusques, lentilles</i></p>
LUNDI 18	MARDI 19	JEUDI 21	VENDREDI 22
<p>Œuf mayonnaise</p> <p>Saucisse de Toulouse Lentilles du Puy</p> <p>Petit-suisse Pomme Golden</p> <p><i>Sulfites, œufs, fruits à coques, moutarde, lentilles, α-galactose</i></p>	<p>Pâté de foie, cornichon</p> <p>Rosbif Gratin de chou-fleur</p> <p>Coulommiers Poire Beurré Hardy</p> <p><i>Sulfites, fruits à coques, soja, α-galactose</i></p>	<p>Salade mâche, pignons de pin</p> <p>Escalope panée de mozzarella et pommes de terre rissolées</p> <p> Carré frais Flan pâtissier</p> <p><i>Sulfites, moutarde, œuf, fruits à coques, α-galactose, soja</i></p>	<p>Salade d'endives, noix, et emmental</p> <p>Lasagnes de saumon Emmental râpé</p> <p>Tranche napolitaine</p> <p><i>Œuf, sulfites, moutarde, fruits à coques, soja, poisson</i></p>
LUNDI 25	MARDI 26	JEUDI 28	VENDREDI 29
<p>Jambon à la russe</p> <p>Aiguillettes de poulet aux champignons Semoule</p> <p>Saint-Nectaire Mandarine</p> <p><i>Sulfites, moutarde, œuf, α-galactose</i></p>	<p>Salade de batavia à la sauce vinaigrette, croûtons</p> <p>Croziflette au Beaufort AOP</p> <p>Emmental râpé </p> <p>Crème dessert au caramel</p> <p><i>Sulfites, moutarde, œuf, fruits à coques, soja</i></p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Rôti de porc dans le filet Jardinières de légumes carottes et pommes grenailles</p> <p>Mimolette</p> <p>Tarte aux poires Bourdaloue</p> <p><i>Céleri, œuf, moutarde, fruits à coques, sulfites, soja, α-galactose</i></p>	<p>Salade de roquette et parmesan râpé, sauce à l'huile d'olive</p> <p>Dos de colin Poêlée de légumes</p> <p>Roquefort Mille-feuilles</p> <p><i>Sulfites, soja, œuf, fruits à coques, moutarde, poisson, lait de brebis</i></p>

Amandine LEDIG (cantinière) et Serge FARRUGIA (nutritionniste diététicien)

Notes

Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Allergènes présents à tous les repas : gluten = blé - lactose = produits laitiers

Certaines répétitions dans le menu sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits de saison.



COMMUNE DE SAINT-CHRISTOL