

MENU RESTAURANTS SCOLAIRES NOVEMBRE 2024

Semaine du 4 au 8 novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Vendredi (fait par les enfants)	Jeudi
Crudités de saison Escalope de dinde Riz bio Fruit de saison	Endives aux noix et miel Curry de pois chiches Semoule Fontaine de yaourt	Crêpe au fromage Poisson au four Poêlée de légumes Fruit	Carottes râpées Coquillettes bio Jambon Fontaine de compote	<i>Vive le raisin nouveau!</i> Pâté en croûte / mousse canard Bœuf vigneron Ecrasé de pommes de terre Fruit

Semaine du 12 au 15 novembre 2024

Lundi	Mardi (fait par les enfants)	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade avocat Steak haché sauce tomate Semoule bio Fontaine de yaourt Grenade	Crudités de saison Filet de poisson Potiron Fromage	Salade verte Tartiflette Biscuit Fontaine de compote	Salade de lentilles bio Tortilla Fromage Fontaine de yaourt	Le moulin à huile de Velaux Le moulin à huile Donnier

Semaine du 18 au 22 novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi (fait par les enfants)	Jeudi	Vendredi
Salade endives œufs fromage Poisson Epinards Fontaine de compote	Carottes râpées Merguez orientif Semoule bio Fontaine de yaourt	Betteraves Sauté de dinde Pâtes bio champignons Fromage Gâteau chocolat	Salade de pois chiches féta Hachi de lentilles bio et légumes Biscuit Fontaine de yaourt	Celeri rémoulade Alouette Polenta bio Fromage

Semaine du 25 au 29 novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi (fait par les enfants)	Vendredi
Salade de saison fromage Risotto de légumes bio Fontaine de yaourt Biscuit	Carottes cumin et orange Saucisse provençale Purée de légumes Fontaine de compote	Pizza fromage Omelette Légumes de saison Fruit bio	Salade aux croûtons Poulet Frites Ile flottante	Salade de haricots rouges Poisson Légumes de saison Fontaine de yaourt

Nos labels:

Label rouge
Bleu blanc cœur
Bio
Viande française
Msc poisson

Notre projet est soutenu par la métropole