

Restauration scolaire

NOVEMBRE



	du 07 au 11 novembre	du 14 au 18 novembre	du 21 au 25 novembre	du 28 novembre au 02 décembre
LUNDI	Rillettes de maquereaux Paupiette de veau Carottes bio à la crème Compote de fruits	Soupe vermicelle Boulette de bœuf (3) Boulgour Fruits de saison	Macédoine de légumes Brandade de poisson Salade verte bio (1) Ile flottante	Salade œufs durs -emmental (1) Spaghetti bolognaise bio (7) Fruits de saison
MARDI	Céleri rémoulade bio (1) Poisson meunière Haricots verts Fruits de saison	Salade Caesar Bœuf bourguignon bio (9) Penne Tiramisu "maison"	Velouté de butternut bio (1) Lasagne aux légumes (6) Salade verte bio (1) Crème dessert chocolat bio (6)	Carottes râpées bio au citron (1) Sauté de poulet Vallée d'Auge Pomme vapeur bio Yaourt grec bio/coulis de fruits
JEUDI	Velouté de panais bio (1) Légumes tajine Semoule Comté	Perles au chorizo Filet de merlu / beurre citronné Trio de choux Fromage blanc bio/ spéculoos (5)	Salade de maïs aux sardines (1) Cuisse de poulet tandoori Purée de patates douces Fruits de saison	Soupe poireaux/pomme de terre Rougail saucisse Riz bio au coco Petits suisses
VENDREDI	FERIE	Salade aux 2 pommes bio (1-4) Dhal de lentilles bio (8) Riz bio aux épices Fruits de saison	Betterave bio mimosa (1) Moelleux de porc / moutarde Torti Saint Nectaïre	Friand au fromage Omelette Ratatouille Fruits de saison

- (1) La Vallée de La lune Avessac
 (2) Viande origine France
 (3) Viande de bœuf français (VBF)
 (4) Ferme fruitière Cap Sud Avessac
 (5) GAEC Ker Avel Questembert
 (6) GAEC ST Yves Avessac
 (7) GAEC des Limousines Avessac
 (8) La Ferme de Pierre Avessac
 (9) GAEC de Blancheville Avessac

- Fait maison
 produits bio
 Appellation Origine contrôlée
 viande bœuf français (VBF)
 viande origine France
 Label rouge
 Label MSC : certification de la pêche durable