



## MENUS NOVEMBRE 2020

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT RÉMY-EN-MAUGES

02 41 30 41 44



Légende :

Fruits et Légumes frais

Viande et poisson française (Pays de la Loire)

Menu végétarien

Fromage à la coupe / Laitage

Féculents

Produits frits

<u>Lundi 02 Novembre</u>	<u>Mardi 03 Novembre</u>	<u>Jeudi 05 Novembre</u>	<u>Vendredi 06 Novembre</u>
<p><b>Toast au beurre de sardines</b> Hachis parmentier VBF Purée p de terre Fromage Bio</p>  <p>Compote de pommes</p>	<p><b>Terrine de chauve sauris</b> Doigt de vampire sauce sanguinolente Purée de potiron <b>Donuts d'Halloween</b></p> 	<p>Carottes râpées Bio</p>  <p>Lentilles aux oignons confits Haricots verts persillés Petit suisse sucré Gâteau maison</p> 	<p>Potage maison</p>  <p>Chipolatas local aux herbes Coquillettes Camembert Bio</p>  <p>Kiwi</p>
<u>Lundi 09 Novembre</u>	<u>Mardi 10 Novembre</u>	<u>Jeudi 12 Novembre</u>	<u>Vendredi 13 Novembre</u>
<p>Salade de choux rouge Joue de porc local Choux fleurs et p de terre Yaourt Bio</p>  <p><b>Biscuit de l'écolier</b></p>	<p>Taboulé aux tomates Œuf dur Épinards Béchamel Éclair Chocolat</p>	<p><b>Rillettes des Mauges</b> Poisson pané Petits pois Brie Fruit Bio</p> 	<p><b>Salade et son toast au chèvre</b> Sot l'y laisse de dinde label rouge</p>  <p>Fondue de carottes <b>Flan pâtissier</b></p>



## MENUS NOVEMBRE 2020

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT RÉMY-EN-MAUGES

02 41 30 41 44



Légende :

Fruits et Légumes frais

Viande et poisson française (Pays de la Loire)

Menu végétarien

Fromage à la coupe / Laitage

Féculents

Produits frits

<u>Lundi 16 novembre</u>	<u>Mardi 17 novembre</u>	<u>Jeudi 19 novembre</u>	<u>Vendredi 20 novembre</u>
Salade Coleslaw Sauté d'agneau local Flageolets Fromage Bio  Salade de Fruits	Saucisson sec/beurre Fricassée de veau AOP  Fondue de poireaux/p de terre Semoule au lait Fruits Bio 	Salade de tomates/maïs Thon en piperade Pâtes penne Bio  Tarte Tatin maison 	Salade de p de terre/choux Pizza maison fromage  salade du jardin fromage blanc bio local  Biscuit petit lu
<u>Lundi 23 novembre</u>	<u>Mardi 24 novembre</u>	<u>Jeudi 26 novembre</u>	<u>Vendredi 27 novembre</u>
Mousse de foie de volaille Dos de hoki Purée de brocolis/p de terre Camembert Bio  Fruits	Salade de pâtes aux légumes Feuilleté au fromage salade Riz au lait Clémentine	Macédoine mayonnaise Émincé de Bœuf local Pommes rissolées Fromage Gâteau maison aux fruits 	Carottes râpées Bio  Cuisse de poulet désossée Purée de p de terre céleri Compote de poire en Chantilly
<u>Lundi 30 novembre</u>			
Potage de légumes Mini torsade à la carbonara Yaourt Bio  Fruits			