

RESTAURATION SCOLAIRE

Mois novembre 2023

PRISE DE TEMPERATURE AVANT SERVICE

**** viande boucherie Germain Bretteville du grand caux**

*** Fait maison**

Chaque jour les menus sont cuisinés sur place

<u>Lundi 6 novembre</u> *Potage ** Sauté de dindonneau *Pâtes Fromage Fruit	<u>Mardi 7 novembre</u> Tomates *Lasagnes Fruit	<u>Jeudi 9 novembre</u> *Salade de lentilles Oeufs durs Petits pois carottes *pomme de terre à la crème Fruit	<u>Vendredi 10 novembre</u> Macédoine *Sauté de porc *Sauce brune Haricots blancs Yaourt bio
<u>Lundi 13 novembre</u> *Velouté de lentilles corail *Chili con carne de légumes Fromage blanc	<u>Mardi 14 novembre</u> * Pâtes tomates mais Poisson * Sauce crème Epinards *Flan	<u>Jeudi 16 novembre</u> ** Saucisson à l'ail Paupiettes de dinde Petits pois carottes Yaourt bio	<u>Vendredi 17 novembre</u> Betteraves * Tartiflette Fruit
<u>Lundi 20 novembre</u> * Potage Nuggets Haricot vert *Mousse au chocolat	<u>Mardi 21 novembre</u> * Salade de lentilles oeufs durs *Gratin de choux-fleurs pomme de terre Fruit	<u>Jeudi 23 novembre</u> * Carottes râpées ** Rôti de porc * Sauce à la tomate Haricots blancs Yaourt bio	<u>Vendredi 24 novembre</u> Coleslwa Saucisses knacki * Frites fraîches Compote
<u>Lundi 27 novembre</u> Betteraves * Gratin de pâtes au jambon Fruit	<u>Mardi 29 novembre</u> Salade verte fraîche oeufs durs * Paella de légumes Fromage Fruit	<u>Jeudi 30 novembre</u> * Potage Cordon bleu Petits pois carottes Yaourt bio	<u>Vendredi 1er décembre</u> ** Pâté Poisson *sauce crustacés à la crème *Riz Fruit