

# RESTAURATION SCOLAIRE

## Mois Novembre 2024

PRISE DE TEMPERATURE AVANT SERVICE

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

**\* Fait maison**

**Chaque jour les menus sont cuisinés sur place**

<u>Lundi 4 novembre</u>  * Potage de légumes **Sauté de dindonneau * Gnocchi * Mousse Straciatella	<u>Mardi 5 novembre</u>  Macédoine Œufs durs * Gratin de penné tricolores * Sauce à la tomate Fruit	<u>Jeudi 7 novembre</u>  * Pâte thon maïs Cordon bleu Haricots verts Yaourt bio	<u>Vendredi 8 novembre</u>  Taboulé Poisson * Sauce crème Epinards Fruit
<u>Lundi 11 novembre</u>  Férié	<u>Mardi 12 novembre</u>  * Potage de légumes Tortellini de saumon à la crème * Sauce crustacés * Mousse à la châtaigne	<u>Jeudi 14 novembre</u>  * Carottes râpées **Sauté de veau * Jardinière de légumes Yaourt bio	<u>Vendredi 15 novembre</u>  Coleslaw * Tartiflette Fruit
<u>Lundi 18 novembre</u>  * Potage de légumes **Sauté de porc * Sauce à la tomate Haricots blancs Fromage blanc	<u>Mardi 19 novembre</u>  * Tomates * Lasagnes Fruit	<u>Jeudi 21 novembre</u>  * Salade de lentilles * Ratatouille * Semoule Yaourt bio	<u>Vendredi 22 novembre</u>  Betterave Saucisses de Francfort * Frites fraîches Fruit
<u>Lundi 25 novembre</u>  * Concombre Paupiettes de dinde Petits pois carottes * gâteaux au yaourt	<u>Mardi 26 novembre</u>  * Potage de légumes * Pizzas * Salade verte fraîche Fruit	<u>Jeudi 28 novembre</u>  Céleri * Hachis Parmentier Yaourt bio	<u>Vendredi 29 novembre</u>  ** Pâté Poisson * Sauce crustacés à la crème * Riz Fruit