



Restaurant scolaire Saint Joseph

Novembre 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 01 au 05 novembre				
Du 08 au 12 novembre	Inspiration d'Antan			
	Taboulé	Duo de carottes et panais		Potage grand-mère
	Gratin de chou fleur à la viande hachée	Blanquette de veau à l'ancienne	FERIE	Filet de colin aux crustacés
	Yaourt nature BIO	Frites		Haricots verts à l'ail
	Orange	Vache qui rit BIO		Cantal AOC
		Entremets à la vanille et au lait de Verneuil		Pomme du Val de Loire BIO
Du 15 au 19 novembre	Menu Végétarien			
	Salade de l'écureuil *	Velouté crécy	Flamiche aux poireaux	Chou chinois aux noix
	Sauté de bœuf aux oignons confits	Filet de hoki au beurre blanc	Steak haché sauce au bleu	Curry de légumes et haricots rouges au lait de coco
	Poêlée de légumes BIO	Penne BIO	Mousse de céleri	Plat complet
	Brie	Mimolette	Bûche du Pilat	Plateau de fromages
	Semoule au lait (lait de Verneuil)	Kiwi	Banane BIO	Œuf au lait (lait de Verneuil BIO)
Du 22 au 26 novembre	Menu Végétarien			
	Mousse de foie et son cornichon	Chou fleur BIO à la graine de moutarde	Salade Bahia *	Potage aux légumes variés
	Escalope de volaille à la crème	Clafoutis aux légumes de saison	Sauté de bœuf à la hongroise	Filet de cabillaud au citron
	Epinards à la béchamel	Pommes de terre persillées	Petits pois BIO à la française	Gratin de pommes de terre et potimarron
	Yaourt nature BIO	Tomme blanche	Tomme de Savoie IGP	Carré frais BIO
	Fruit de saison	Ananas frais	Crumble pommes du Val de Loire et cannelle	Salade de fruits frais
Du 29 novembre au 03 décembre	Journée évasion : La Réunion			
	Chou blanc BIO aux pommes du Val de Loire	Salade d'avocats aux crevettes	Flammenkuche	Betteraves rouges BIO au vinaigre de framboise
	Sauté de volaille Label Rouge au cidre	Cari de poisson	Bœuf mode	Quiche aux poireaux
	Méli mélo de légumes	Cocotte de riz BIO parfumé	Carottes Vichy BIO	Salade verte
	Edam	Tomme grise	Gouda	Plateau de fromages
	Brownies du chef	Banane caramélisée à l'orange	Assortiment de fruits	Yaourt à la vanille BIO

Fruit ou légume du mois : le poireau



Salade de l'écureuil : salade verte, emmental, noisettes
Salade Bahia : endives, emmental, croûtons

Les repas sont cuisinés sur place.
 Les menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements.

