



ST CLEMENT DE RIVIERE : maternelles

## Menus du mois de Novembre 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 05 au 09</b> 	<b>Salade verte</b> <b>Lasagnes à la bolognaise</b> <b>Fromage</b> <b>Laitage</b>	Mais-thon Sauté de bœuf aux oignons Petits pois <b>Saint Nectaire</b> Fruit de saison	Carottes râpées Galopin de veau Pommes noisette Cantadou Petits suisses aromatisés	Quiche au fromage Œufs durs Epinards béchamel Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison	Salade de penne aux petits légumes Couscous de colin Flan au chocolat
<b>Du 12 au 16</b>  Le brocolis  La poire <b>Nous découvrons:</b>  L'eau à l'état liquide  L'Egypte	Salade de tortis andalouse (tomates, olives, basilic) Aiguillettes de poulet panés Choux fleur sauce mornay Fromage blanc nature en seau et Miel	<b>Velouté glacé de potiron (eau à l'état liquide)</b> Tartiflette <b>au reblochon AOC (région Auvergne - Rhône - Alpes)</b> <i>Sans porc : Tartiflette à la dinde</i> Yaourt sucré Fruit de saison	Taboulé Paleron de bœuf Haricots verts Emmental à la coupe Fruit de saison	<b>Mélange hollandais (carottes, batavia, céleri, chou blanc)</b> <b>Emincé de soja à la tomate</b> <b>Riz de Camargue</b> <b>Fromage</b> <b>Compote</b>	Tapenade sur toast Hoki sauce safranée Purée de panais Vache qui rit Fruit de saison
<b>Du 19 au 23</b>	Coppa <i>Sans porc : Pâté de volaille</i> Veau marengo Semoule Edam Fruit de saison	Pizza Chipolatas <i>Sans porc : saucisse de dinde</i> Brocolis à la crème Camembert à la coupe Fruit de saison	Iceberg Lamelles d'encornets à la provençale Riz Boursin Yaourt aux fruits	Betteraves vinaigrette Pot au feu et ses légumes Emmental Compote	<b>Carottes râpées</b> <b>Cappelletis</b> <b>fromage-épinards</b> <b>Laitage</b> <b>Biscuit</b>
<b>Du 26 au 30</b>	Salade de pommes de terre parisienne (tomate, oignon, maïs) Rôti de porc <i>Sans porc : Rôti de dinde</i> Potiron mornay Délice d'emmental Fruit de saison	<b>Menus Egypte</b> <b>Jus Multivitaminé</b> <b>Salata baladi (concombres, tomates, salade verte)</b> <b>Kochary</b> (plat complet base de pâtes, lentilles, pois chiches et sauce tomate épicée) <b>Bûche de chèvre à la coupe</b> <b>Cocktail de fruits au sirop</b>	Salade de blé méditerranéenne (thon, tomate) Sauté de dinde aux olives Jeunes carottes Coulommiers à la coupe Compote	<b>Betteraves vinaigrette</b> <b>Steak haché à l'échalote</b> <b>Purée</b> <b>Laitage</b> <b>Fruit de saison</b>	Batavia Filet meunière et citron Epinards béchamel Gouda Tarte au cacao

\* Pour chaque plat protidique à base de viande une substitution à base de poisson ou d'œufs peut être proposé

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)