

# Menu du RESTAURANT SCOLAIRE

## NOVEMBRE 2017



### Le blé noir

Vous connaissez forcément le sarrasin, ce fameux « blé noir » dont la farine est utilisée pour réaliser les galettes bretonnes. Cette petite graine au goût de noisette, riche en nutriments, sans gluten et facile à cultiver a de grandes qualités nutritionnelles.

La farine de sarrasin sert à confectionner des crêpes, pancakes, blinis, gâteaux, desserts, spécialités bretonnes... Les japonais en font des pâtes, les nouilles Soba. Ils utilisent également la cosse des graines de sarrasin pour garnir leurs oreillers !



Produit Bio



Filière Bleu Blanc Cœur



Produit local direct producteur



Viande Française

|             |  |   |                                    |
|-------------|--|---|------------------------------------|
| Jeu di 2    | Crêpes au fromage                        | Aiguillettes de poulet<br>Purée maison                      | Fruit de saison                    |
| Vendredi 3  | Macédoine au jambon                      | Quiche lorraine<br>Salade verte                             | Crème au<br><b>spéculoos bio</b>   |
| Lundi 6     | Betteraves & Maïs                        | Brin de veau, sauce tomate<br><b>Boulgour bio</b>           | Gruyère<br>Quatre-quarts           |
| Mardi 7     | Céleri remoulade                         | Poisson du jour au beurre<br>blanc, <b>semoule bio</b>      | Crème à<br><b>l'abricotine bio</b> |
| Mercredi 8  | Carottes râpées & mimolette              | Escalope de poulet aux corn<br>flakes, <b>macaronis bio</b> | <b>Fruit de saison bio</b>         |
| Jeu di 9    | Velouté Dubarry                          | <b>Galette bio</b> , saucisse<br>salade verte               | Gélifi é caramel                   |
| Vendredi 10 | Salade de pommes de terre<br>& maquereau | Sauté de dinde sauce thaï<br>Flageolets                     | Camembert<br>Fruit                 |
| Lundi 13    | Friand au fromage                        | Emincé de boeuf Dijonnaise<br>Haricots verts                | Gruyère râpé<br><b>Pommes</b>      |
| Mardi 14    | Tomates & Féta                           | Poisson du jour sauce Bercy<br>Pommes vapeur                | Fromage<br>Cocktail de fruits      |
| Mercredi 15 | Oeufs durs mayonnaise                    | Escalope de dinde<br>à la crème, Purée de carottes          | Fromage<br>Pêche au sirop          |
| Jeu di 16   | Potage Saint-Germain                     | Paupiettes de veau forestière<br>Gratin de chou-fleur       | Donut sucré                        |
| Vendredi 17 | Salade verte au thon                     | Rôti de porc charcutière<br>Pommes de terre                 | Saint-Nectaire<br>Raison           |
| Lundi 20    | Salade de <b>pâtes bio</b> au surimi     | Sauté de porc au curry<br><b>Lentilles bio</b> cuisinées    | Bonbel<br>Pommes                   |
| Mardi 21    | Carottes râpées mimosa                   | Poisson du marché<br><b>Riz pilaf bio</b>                   | Entremets vanille                  |
| Mercredi 22 | Calamars frits                           | Steak haché de boeuf<br>Printanière de légumes              | Fromage<br>Poire au chocolat       |
| Jeu di 23   | Velouté de <b>butternut bio</b>          | Emincé de veau<br>Pommes Rösti                              | Yaourt sucré                       |
| Vendredi 24 | Concombres au jambon                     | Pizza napolitaine<br>Salade verte                           | Kiwi                               |
| Lundi 27    | Pâté de foie & cornichons                | Jambonette de poulet<br>confite, petits-pois carottes       | Brie<br>Fruit                      |
| Mardi 28    | Quenelle de volaille                     | Poisson du marché beurre rouge<br>Mousseline de brocolis    | Fromage blanc fermier *            |
| Mercredi 29 | Salade Jambon fromage                    | Sauté de veau<br><b>Pâtes bio</b>                           | Mousse au chocolat                 |
| Jeu di 30   | Potage de légumes                        | Boeuf Napolitaine<br><b>Blé dur bio</b>                     | Tomme des<br>Pyrénées, Liégeois    |

Il est proposé aux enfants en fin de repas 10 à 12cl de lait à boire. Le service se réserve le droit de modifier les menus en cas de difficulté notamment de réapprovisionnement. Origine des viandes bovines : France. Le service de la restauration scolaire se tient à votre disposition pour toute information sur la présence d'allergènes dans les plats proposés.