

Menu du RESTAURANT SCOLAIRE



NOVEMBRE 2018

LE BUTTERNUT, C'EST QUOI ?

> La **Courge Butternut** est une variété de courge musquée, une plante de la famille des cucurbitacées.

> Les fruits se récoltent de septembre à décembre. Ils sont mûrs lorsqu'ils sont passés du vert à une belle couleur beige, et que le pédoncule a viré au beige foncé ou au brun.

> **De 6 à 10 mois** : c'est sa durée de conservation, dans un endroit frais et sec.

> Les Butternuts servis en velouté le jeudi 22 novembre ont été cultivés dans le potager du restaurant scolaire municipal.



Jeudi 1		Férié	
Vendredi 2	Macédoine/œuf dur	Quiche lorraine Salade verte	Crème spéculos
Lundi 5	Betteraves / Maïs	Pâtes à la carbonara	Gruyère rapé Fruit de saison
Mardi 6	Céleri rémoulade	Poisson du jour au beurre blanc Semoule	Crème panacotta
Mercredi 7	Carottes rapées / Mimolette	Steack Hâché Haricots beurre	Quatre quarts
Jeudi 8	Velouté dubarry	Galette bio / saucisse Salade verte	Gélifié caramel
Vendredi 9	Salade de pommes de terre	Sauté de dinde sauce Thai Flageolets	Camembert Fruit
Lundi 12	Friand au fromage	Sauté de bœuf Haricots verts	Gruyère Pommes
Mardi 13	Tomates / Féta	Poisson du jour sauce bercy Pommes vapeur	Cocktail de fruits
Mercredi 14	Œufs durs mayonnaise	Escalope de dinde Purée de carottes	Fromage Fruit au sirop
Jeudi 15	Potage St Germain	Paupiettes de veau forestière Chou fleur au gratin	Donut sucré
Vendredi 16	Salade verte au thon	Rôti de porc Pommes de terre	Saint-Nectaire Raisins
Lundi 19	Salade de pâtes / Surimi	Brin de veau à l'emmental Ratatouille	Compote de pommes
Mardi 20	Pomelos	Poisson du marché Riz Pilaf	Entremets vanille
Mercredi 21	Calamars frits	Escalope de poulet aux Corn Flakes Printanière de légumes	Fromage Poire au chocolat
Jeudi 22	Velouté de Butternut *	Sauté de porc charcutière Pommes rosti	Yaourt sucré *
Vendredi 23	Concombre au jambon	Pizza napolitaine Salade verte	Kiwi
Lundi 26	Pâté de foie / cornichons	Jambonnette de poulet confite Petits pois carottes	Brie Fruit
Mardi 27	Quenelle de volaille	Poisson du marché beurre rouge Mousseline de brocolis	Fromage blanc fermier *
Mercredi 28	Salade jambon/fromage	Sauté de veau Pâtes	Mousse au chocolat
Jeudi 29	Potage de légumes	Bœuf napolitaine Blé dur	Tomme des Pyrénées Liégeois
Vendredi 30	Carottes rapées/soja	Jambon braisé Poêlée de légumes	Saint-Paulin Fruit de saison

Retour en classe les enfants !

Butternuts du jardin !

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.



Filière Bleu Blanc Coeur



Produit local direct producteur



Viande Française

www.ville-noyalsurvilaine.fr

