

Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

Menus scolaires de Cournonterral du 30 octobre au 05 novembre 2017

	LUNDI 30	MARDI 30	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENDREDI 03
D E J U N E R	Salade verte BIO aux olives	Pique-nique « journée châtaigne à la la bergerie »	Toussaint	Salade d'endives aux betteraves	Coleslaw
	Paupiette de veau aux champignons		<u>INFO DE LA DIET'</u> Les châtaignes La châtaigne est le fruit comestible du châtaignier. Les châtaignes non cloisonnées sont appelées des marrons. La châtaigne fut longtemps la base de l'alimentation humaine dans des régions entières. La bogue est l'enveloppe hérissée de piquants qui protège les fruits. La crème de marrons et les marrons glacés sont fabriqués à partir de certaines variétés de châtaignes appelées marrons. La châtaigne est pauvre en matière grasse et très pauvre en cholestérol et sodium. C'est une bonne source de manganèse.	Roti de porc aux oignons	Lasagnes de la mer aux épinards
	Brocolis aux amandes		Pommes boulangères	Gouda	Yaourt aromatisé et son biscuit
	Samos		Crème au caramel		
Eclair au chocolat					

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.



Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

Menus scolaires de Cournonterral du 06 au 12 novembre 2017

	LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09 Les pirates !	VENDREDI 10
D E J E U N E R	Concombre au maïs	Soupe de potiron	Salade de pâtes	Accras de morue sauce rougail	Carottes râpées BIO
	Dos de colin en croûte de Korn Flakes	Palette de porc à la diable	Daube de bœuf aux carottes	Poulet des caraïbes Coco-curry	Paupiette de lapin chasseur
	Gratin de chou-fleur	Pommes rösti		Riz créole	Gnocchis au fromage
	Brie à la coupe	Edam	Kiri	Saint-Paulin	
Crêpe au sucre	Banane	Liégeois à la vanille	Barque du moussaillon 	Compote de poires	

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.



Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

Menus scolaires de Cournonterral du 13 au 19 novembre 2017

	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
D E J E U N E R	Salade de maïs aux tomates	Laitue aux croûtons	Sardines au citron	Lentilles en vinaigrette	Soupe de légumes
	Brandade de morue	Pot-au-feu et ses légumes	Saucisse de Toulouse aux herbes Purée de légumes	Cordon bleu Petits pois carottes	Blanquette de poisson Riz pilaf
	Brebicrème	Saint-Nectaire	Tartare	Camembert à la coupe	Yaourt aromatisé
	Mousse au chocolat	Donut's	Fruit frais BIO	Salade d'oranges	

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.



Le Chef vous propose **Les Menus** de la semaine

Menus scolaires de Cournonterral du 20 au 26 novembre 2017

	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
D E J E U N E R	Salade de chou-fleur	Rosette et cornichons	Pizza	Soupe de saison	Concombre au yaourt
	Spaghettis bolognaise et emmental râpé	Quenelles de volaille gratinées Haricots verts	Dos de colin meunière Gratin de potiron	Escalope de porc au caramel Riz cantonnais	Cassoulet Maison Crème vanille
		Rondelé	Tomme noire	Samos	
	Salade de fruits frais	Tarte aux pommes	Clémentines	Poire pochée au chocolat	

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.



Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

Menus scolaires de Cournonterral du 27 novembre au 03 décembre 2017

	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 01
D E J U N E R	Soupe de potiron	Batavia aux tomates	Salade de riz	Quiche au fromage	Carottes râpées
	Filet de poisson sauce hollandaise Carottes persillées	Tartiflette du Chef	Poulet à l'orientale Légumes couscous	Marmite du pêcheur (légumes et pommes de terre)	Bœuf bourguignon Riz pilaf
	Brie à la coupe	Tartare	Emmental	Kiri	Petit suisse aux fruits et son biscuit
	Gaufre chantilly	Fruit de saison BIO	Flan au chocolat	Orange à la cannelle	

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.

