

Lundi





Mercredi



Vos menus du mois de Novembre 2019



Scolarest Eurest medirest

Du 4 au 8 Novembre

Haricots verts en ravigote *Rôti de porc à la crème Rôti de dinde à la crème Riz blanc Gouda à la coupe Kiwi

Du 11 au 15 Novembre

Du 18 au 22 Novembre

Du 25 au 29 Novembre

ARMISTICF

Lentilles en salade Sauté de bœuf en goulash Carottes persillées Camembert à la coupe Pomme

Salade de choux blancs aux raisins Brandade de poisson Fromage fouetté Madame Loïk Cocktail de fruits au sirop

Bouillon aux vermicelles Nuggets de poisson Petits pois carottes Yaourt nature sucre



Salade de pâtes torti Galette de lentilles et boulgour aux légumes Haricots verts persillés Crème de brebis

Orange bio

au fromage blanc Pavé de hoki sauce oseille Riz créole Chanteneige Compote de pomme et framboise

Salade de concombres (2)

Blé en salade *Jambonneau braisé Jambon de dinde braisé Haricots plats Yaourt nature sucré

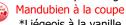


Clémentines

Concombre à la ciboulette en salade Paleron de bœuf sauce charcutière Pâtes papillons

Vache qui rit Mousse au chocolat Flan au chocolat

Carottes râpées aux échalotes Aiguillettes de poulet à la Ivonnaise Pilaf de blé aux petits légumes

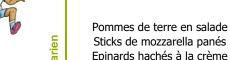


Végétarien

*Liégeois à la vanille Crème dessert à la vanille

Soupe au potiron Curry de choux fleurs aux pois chiches et coquillettes Brie Val de Saône à la coupe

Céleri en vinaigrette Paupiette de veau au jus Flageolets persillés Bûche de chèvre à la coupe Crème dessert au caramel



Pavé 3 provinces de Haute-Saône à la coupe Banane

Céleri sauce cocktail Emincé de rôti de veau au jus Navets braisés et pommes de terre vapeur Petit suisse nature

Gâteau à la banane et au chocolat

*Salade verte comtoise salade verte comtoise *Saucisse de Montbéliard (IGP)

Banane

Knacks de volaille Pommes frites au four Cancoillotte nature du Doubs

Petit pot de crème 🗲 à l'orange

Salade de riz Tarte au fromage du chef

Salade scarole Petit moulé nature Flan à la vanille



Salade de choux rouges (Salade Boulettes de veau à la tomate Semoule couscous Carré fondu Yaourt aromatisé

Taboulé oriental Filet de colin meunière Julienne de légumes Kiri Flan nappé

*Cervelas et cornichons Roulade de volaille

comtois

Ailes et manchons de poulet marinés Ratatouille nicoise Fromage blanc nature



Végétarien

Carottes râpées à l'orange Spaghetti à la bolognaise Edam à la coupe Mini choux à la vanille et sauce chocolat

