

# MENU DE NOVEMBRE 2022

## RESTAURANT SCOLAIRE DE COMBRIT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Semaine du 7 au 11 novembre 2022</b>	<b>Croquant de concombre vinaigrette</b>  <b>Tajine de dinde aux abricots</b> <b>Yaourt</b> 	<b>Salade au bleu et noix</b> <b>Tartiflette et salade verte</b> <b>Fruit cru</b> 	<b>Mousse de thon</b> <b>Gratin de pâtes</b>   <b>Verrine banane choco</b>	<b>Rutabaga râpé</b> <b>Poisson pané</b> <b>Purée de carottes</b>  <b>Crème aux oeufs</b>	<b>FERIE</b>
<b>Semaine du 14 au 18 novembre 2022</b>	<b>Duo de saucissons</b> <b>Joue de boeuf confite</b> <b>Petits légumes</b> <b>Emmental</b> <b>Fruit cru</b> 	<b>Salade pomme betterave</b>  <b>Lasagne au fromage</b>   <b>«Recette du meilleur biscuitier»</b>	<b>Salade de souris</b>  <b>Brandade de morue</b>   <b>Glace</b>	<b>Cake potiron et lardon</b> <b>Pêche du Guil</b>   <b>Sauté de légumes</b>  <b>Fruit cru</b>	<b>Potage aux légumes</b> <b>Cassoulet</b> <b>Crème dessert</b>
<b>Semaine du 21 au 25 novembre 2022</b>	<b>Taboulé fromager</b> <b>Cordon bleu</b>   <b>Petits pois</b>  <b>Fruit cru</b> 	<b>Carottes râpées</b>   <b>Boeuf bourguignon</b> <b>Coquillettes</b>   <b>Tarte amandine</b>	<b>Friand au fromage</b>  <b>Curry de poulet</b>   <b>Sauté de légumes</b> <b>Crème dessert</b>	<b>Soupe d'automne</b>  <b>Chili sin carne</b> <b>Fruit cru</b>	<b>Salade hollandaise</b> <b>Paëlla de la mer</b>   <b>Panacotta</b>
<b>Semaine du 28 novembre au 2 décembre 2022</b>	<b>Salade de cervelas vinaigrette à l'échalote</b> <b>Blanquette de veau</b> <b>Riz pilaf</b> <b>Fruit cru</b> 	<b>Céleri remoulade</b> <b>Saucisse purée</b>   <b>Crumble de poire</b>	<b>Velouté de légumes</b>  <b>Rôti de porc</b>   <b>Petits légumes</b>  <b>Île flottante</b>	<b>Salade estivale</b> <b>Poulet</b>   <b>Frites</b> <b>Yaourt</b> 	<b>Roulé au bleu</b> <b>Pêche du Guil</b>   <b>Ratatouille</b> <b>Fruit cru</b>

Les repas sont entièrement préparés sur place ; les cuisiniers favorisent les produits locaux, achetés de préférence en circuit court, tout en y intégrant des produits issus de l'agriculture biologique.

Informations légende



PRODUIT LOCAL



PRODUIT BIO

Menus conformes aux exigences du décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas dans le cadre de la restauration scolaire.

Laviande bovine est d'origine française (décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002).

Attention : Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons de service ou en fonction des livraisons. Merci de votre compréhension