



# Menus Restaurant Scolaire Paul Emile Victor et Tony Iainé



## NOVEMBRE 2011

**Infos de la période :** Ateliers de Goût pour les CM1 et CM2, également semaine du goût à la maternelle (du 14 au 18) avec des plats bien définis du projet cuisine de nos tous petits (Plats en couleur bleu)

**Le mois prochain :** Menu de Noël et crottes en chocolat

DATE	LES ENTREES	LES PLATS CHAUDS	LES LEGUMES	LES DESSERTS
Mercredi 2 novembre	Concombre Vinaigrette	Cuisse de poulet rôtie aux herbes	Poêlée de haricots verts et champignons de Paris	Petit carré frais bio Banane
<b>Fruit à la récré</b> Jeudi 3 novembre	La soupe au Potiron 	Croque monsieur	Salade verte	Actimel à boire Petite Madeleine
Vendredi 4 novembre	Salade de tomate Maïs, thon, œufs dur	Suprême de colin grillé concassée de tomate au basilic	Pommes de terre à l'anglaise	Brie à la coupe Eclair au chocolat
Lundi 7 novembre	Carottes râpées	Rôti de porc aux petits oignons	Purée de carottes	Fromage de chèvre à la coupe Raisins blancs
Mardi 8 novembre	Crêpe jambon, fromage salade de mâche	Steak haché	Frites fraîches	Kiri Compote de pomme
<b>Fruit à la récré</b> Jeudi 10 novembre	Taboulé à l'orientale	Jambon braisé	Printanière de légumes	Flan bio nappé caramel
Lundi 14 novembre	Chiffonnade de laitue et pavé de chèvre gratiné	Aiguillette de dinde braisée	Petits pois à la française	Emmental à la coupe Gâteau Carotte et betterave
Mardi 15 novembre	Nems de poulet sur lit de salade	Sauté de porc à l'ananas caramélisé	Coquillettes au beurre	Petit suisse au fruit
<b>Fruit à la récré</b> Jeudi 17 novembre	Potage de légumes	Nuggets de Poulet	Poêlée de haricots verts	Fromage blanc de campagne et Mèdiant aux fruits secs
Vendredi 18 novembre	Emincée d'endives jambon, emmental	Turban de sole poché à la bisque de homard	Epinards hachés à la crème d'oseille	Crêpe sucrée et son Coulis de Framboise

Lundi 21 novembre	Salade tomate maïs , œuf dur	Blanquette de Veau à l'ancienne	Riz Pilaf	Faisille ciboulette, pain céréales Poire
Mardi 22 novembre	Rosette beurre cornichons	Raviolis pur bœuf gratinés	Salade verte	Liégeois chocolat
Fruit à la récré Jeudi 24 novembre	Potage à la tomate	Mini Jambonneau doré crème de moutarde	Embeurré de choux vert et pomme vapeur	St Paulin portion Salade de fruits du verger
Vendredi 25 novembre	Salade de Fusillis mozzarella	Pavé de dorade à l'anis étoilé	Poêlée de ratatouille	Camembert à la coupe Moelleux au chocolat bio
Lundi 28 novembre	Soupe au vermicelle (fromage râpé, croûtons)	Escalope panée à l'italienne	Haricots blancs paysanne	Ile flottante au caramel et aux amandes
Mardi 29 novembre	Concombres vinaigrette	Estouffade de bœuf Marengo	Carottes au jus de viande	Mini Babybel Pomme Golden
Fruit à la récré Jeudi 1er Décembre	Carottes râpées	Longe de porc rôtie au raisins secs	Pommes sautées en persillade	Vache qui rit Tarte au fraise

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site dans le respect des traditions culinaires

**Information :** Les viandes bovines servies au restaurant scolaire sont d'origine française



**Bon appétit !**  
 Contact Restauration : Christian  
 05/49/46/15/63  
[restoscolaire@dissay.fr](mailto:restoscolaire@dissay.fr)

