

Bon appétit !

# Menu du mois de novembre



Lundi

Haricots verts en salade\*  
Betteraves dés en salade  
Escalope de dinde à la crème  
Pommes de terre grenaille  
Saint-Nectaire  
Fruit de saison

5

Mardi

Tartelette à l'emmental\*  
Tartelette à la tomate  
Joue de porc au cidre  
Petits pois/carottes  
Fromage blanc au sucre  
Fruit de saison

6

Mercredi

Potage à la tomate  
Dos de colin sauce beurre blanc  
Riz pilaf  
Camembert  
Fruit de saison

7

Jeudi

Salade de pommes et de thon  
Carottes râpées\*  
Omelette  
Brocolis  
Tomme de vache  
Purée de pomme

8

Vendredi

Salade Coleslaw (choux-carottes)  
Spaghetti à la bolognaise  
Crème au chocolat  
Crème à la vanille

9

Panais à la vinaigrette\*  
Chou rouge râpé  
Sot l'y laisse à la basquaise  
Haricots verts  
Morbier  
Fruit de saison

12

Menu d'AUTOMNE

Tartine au chèvre et au miel  
Rôti de porc aux marrons  
Purée de potimarron  
Pot de crème aux fruits d'automne

13

Avocat  
Jambon blanc  
Coquillettes au beurre  
Pot de glace vanille et chocolat

14

Salade verte à l'emmental\*  
Salade verte aux pommes  
Sauté de veau aux épices  
Carottes et salsifis  
Tomme de vache  
Fruit de saison

15

Potage de courges et de poireaux  
Filet de cabillaud au beurre blanc  
4 Céréales  
Cantal  
Fruit de saison

16

Betteraves en dés  
Chou-fleur  
Omelette  
Pâtes  
Babybel  
Fruit de saison

19

Maquereaux à la moutarde\*  
Sardine à l'huile  
Steak haché  
Brocolis  
Fromage blanc  
Fruit de saison

20

Macédoine  
Saucisse  
Lentilles  
Camembert  
Banane

21

Carottes râpées\*  
Radis noirs râpés  
Poulet rôti  
Frites  
Chèvre  
Fruit de saison

22

Pizza aux légumes\*  
Crêpe au fromage  
Dos de cabillaud  
Haricots verts  
Tomme de vache  
Purée de pommes  
Crumble aux pommes\*

23

Salade verte et maïs  
Salade verte et emmental\*  
Hachi florentin  
Pommes de terre vapeur  
Camembert  
Fruit de saison

26

Avocat\*  
Pamplemousse rose  
Cassoulet  
Haricots blancs à la bretonne  
Petits suisses au sucre  
Poire au chocolat

27

Potage carotte vermicelle  
Steak haché de veau – sauce  
tomate  
Petits pois  
Saint-Paulin  
Fruit de saison

28

Tartine de sardine\*  
Tartine de maquereau  
Filet de dinde sauce aux  
champignons  
Haricots beurre persillés  
Morbier  
Fruit de saison

29

Chou rouge râpé\*  
Céleri aux pommes\*  
Filet de cabillaud au miel  
Boulgour à la tomate  
Moelleux nature  
Moelleux au chocolat

30

\* maternelles



produit issu de l'agriculture biologique



La restauration scolaire doit être prévenue en cas d'absence de vos enfants,  
merci de prévenir par téléphone au 06 30 89 06 73 ou par mail à [periscolaire@saintsenoux.fr](mailto:periscolaire@saintsenoux.fr)

La liste des allergènes présents dans les menus du restaurant scolaire est téléchargeable  
sur [guichenpontrean.fr](http://guichenpontrean.fr) > A tous les âges > Autour de l'école > Restaurant scolaire

Sur ton plateau tu dois avoir

1 portion de viande ou poisson ou oeuf  
1 fruit ou 1 légume  
1 portion de féculents  
1 laitage ou 1 fromage  
du pain  
de l'eau de l'eau et de l'eau à volonté !!

