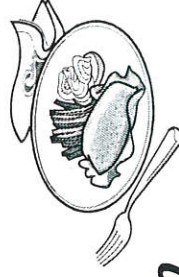


Collège
Maxime
Alexandre



MENUS MOIS DE NOVEMBRE 2020

LUNDI 02 Salade d'endives aux noix Nuggets / Frites Compotes et gâteaux secs	MARDI 03 Demi pomelo Boulettes végétales sauce tomate / Semoule / Poêlée de poisvrons frais Yaourt à boire	JEUDI 05 Salade verte Choucroute garnie Munster Salade de fruits frais	VENDREDI 06 Salade de betteraves aux oignons frits Spaghettis au saumon et moutarde à l'ancienne Mousse straciatella
LUNDI 09 Salade de gruyère Filet de poisson à la sauce moutarde / Semoule Fruits au sirop	MARDI 10 Salade aux champignons Emincé de volaille / Pommes boulangères / Côte de blettes sautées Fromage blanc	JEUDI 12 Poireaux vinaigrette Chili sin carne / Riz Mousse au chocolat	VENDREDI 13 Salade de carottes cuites Steak haché / Gratin de choux fleurs Tartelette au citron
LUNDI 16 Salade de céleris Saucisse Montbéliard / Lentilles ménagères Paris-Brest	MARDI 17 Frisée aux croûtons Poisson au crumble salé / Riz / Poireaux à la crème Fruits frais de saison	JEUDI 19 Assiette de crudités Pot au feu Flan au caramel	VENDREDI 20 Macédoine aux œufs Gratin de pommes de terre / Chou fleur et brocolis Yaourt aromatisé
LUNDI 23 Salade de crudités Steak haché / Pommes rissolées / Chou rouge aux marrons Poire au chocolat	MARDI 24 Salade verte Bouchée à la reine / Pâtes / Carottes aux herbes Fruit frais de saison	JEUDI 26 Soupe de légumes Poisson meunière sauce tartare / Poêlée de légumes Crème dessert	VENDREDI 27 Salade sojanade Omelette espagnole / Haricots verts Pâtisserie

Ces menus sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements et de la saison pour les produits frais achetés en circuit court de proximités.

La Gestionnaire
Joëlle RIBON

Le Principal
Dominique GAMBOTTI