














MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE



Lundi 20 novembre	Mardi 21 novembre	Jeudi 23 novembre	Vendredi 24 novembre
Salade verte & Maïs	Chou rouge Mimolette	Potage Butternut 	
 Grillade de porc 	Rôti de bœuf au jus 	Galette de pois cassés et flocons d'avoine 	Filet de poisson sauce citron 
Haricots blancs à la tomate 	Haricots verts	Piperade 	 Pâtes 
Yaourt aux fruits	Crème meunière caramel 	Coulommiers	Saint Nectaire * 
	Gâteau au yaourt 	Pomme * 	Poire 

Lundi 27 novembre	Mardi 28 novembre	Jeudi 30 novembre	Vendredi 1er décembre
Chou Blanc vinaigrette		Carottes râpées Vinaigrette	Potage Saint-Germain
 Blanquette de veau 	 Curry de butternut 	Rôti de dinde au jus 	Filet de poisson sauce Ducléré
Céleri rave braisé 	Riz 	Brocolis	Blé aux poivrons
Chocolat Liégeois	Fourme d'Ambert * 	Semoule au lait 	Babybel
	Banane		Kiwi * 



* Aide UE à destination des écoles



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. La liste des allergènes est affichée et disponible sur demande auprès du bureau de la cuisine centrale Gutenberg.

Fait maison

Viande Française

Produits Locaux

Produits issus de l'agriculture biologique