Ecole Sainte Geneviève

Mois de Novembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 6/11 au 10/11	Taboulé Cordon Bleu Haricots Verts à l'Ail Yaourt Nature Sucré Fruit Bio	Mâche Vinaigrette Colin Herbes de Provence Riz Pilaf Bio Saint Paulin Mousse au Chocolat		Betterave Vinaigrette Sauté de Bœuf Bourguignon Purée Bio Fromage Frais aux Fruits Fruit	LE JOUR DU Végé Salade Chou Chou Bio Bouchée au Pistou Sauce Basilic Carotte à la Crème Coulommiers Carré Bordelais
du 13/11 au 17/11	LE JOUR DU Végé Crêpe au Fromage Semoule Bio Façon Couscous Bio Yaourt Aromatisé Fruit	Maïs Vinaigrette Rôti de Veau Vallée d'Auge Petits Pois Lyonnaise Brie Pointe Fruit Bio		Laitue Iceberg Steak Haché au Jus Chou Fleur Braisé & Pâte "Spirale" Bio Petit Moulé Purée de Pomme	Carottes Râpées Brandade de Poisson Emmental Bio Flan au Chocolat
du 20/11 au 24/11	Taboulé Rôti de Bœuf Marengo Carottes Saveur soleil Camembert Fruit Bio	LE JOUR DU Végé Salade d'Endive Vinaigrette au Miel Curry de Pois Chiche Riz Créole Mimolette Compote Pomme Poire Bio		VICTOIRE DANS L'ASSIETTE Cake Epeautre Carotte Emmental 5 Graines Sauté de Dinde Dijonnaise Haricots Verts Ail Persil & Coquillettes Yaourt Aromatisé Banane Bio	Mousse de Canard* Moules Marinière Pommes Rissolées Fromage Frais aux Fruits Bio Fruit *Roulade de Volaille*
du 27/11 au 1/12	Laitue Iceberg Chipolatas* Lentilles Bio Carré Liégeois Vanille *Saucisse Knack de Volaille*	Chou Rouge Vgte Framboise Moutarde Filet Limande Meunière & Citron Haricots Beurre à l'Ail Vache qui Ri Bio Crêpe au Chocolat		Carottes Râpées Bio Penne à la Dinde Sauce Fromagère Crème Anglaise Palmier	LE JOUR DU Végé Salade Pdt des Alpages Œuf Dur Bio Epinard Béchamel & Croutons Fromage Frais Sucré Fruit

Origine France — Agriculture Biologique — Local — Pêche responsable — Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus sans porc