

LE PRODUIT DU MOIS :

La châtaigne, fruit du chataignier, est consommée depuis des millénaires. La France est le 4° pays producteur en Europe. Très nourrissante, elle est très riche en glucides, et apporte fibres et vitamine B9. Pendant longtemps, sa farine a servi de base pour fabriquer le pain. Il ne faut pas la confondre avec le marron, fruit du marronnier, qui n'est pas comestible!



École de Salleboeuf

MENUS DU MOIS DE



Novembre

2020



Bon appétit !

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06.11	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Poisson pané</p> <p>Riz</p> <p>Fromage</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Rosette</p> <p>Poulet au jus</p> <p>Mijotés de légumes racines</p> <p>Fromage</p> <p>Brownies au chocolat</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Sauté de porc</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Tartiflette végétarienne</p> <p>Salade verte</p> <p>Entremet vanille</p> <p>Biscuit</p>
Semaine du 09 au 13.11	<p>Velouté de potimarron éclats de châtaignes</p> <p>Risotto aux légumes</p> <p>fromages et mascarpone</p> <p>Fromage</p> <p>Crumble aux fruits rouges</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Émincé de porc aux oignons</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage blanc et</p> <p>Pommes caramélisées</p>	<p>Wraps de légumes</p> <p>Poisson du marché</p> <p>Trio de Fleurettes</p> <p>Fromage</p> <p>Gâteau d'anniversaire</p>	<p>Œuf mimosa</p> <p>Escalope de volaille panée maison sauce tomate</p> <p>Duo de haricots</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>
Semaine du 16 au 20.11	<p>Velouté de courgette</p> <p>Kefta d'agneau</p> <p>Bouलगour raz el hanout</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Muffins aux myrtilles</p>	<p>Betteraves</p> <p>Gnocchis à la crème de parmesan</p> <p>Fromage</p> <p>Poire au chocolat</p>	<p>MENU DES ENFANTS</p>	<p>Salade César</p> <p>Bœuf bourguignon VBF</p> <p>Pennes</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>
Semaine du 23 au 27.11	<p>Brick de fromage</p> <p>Steak haché</p> <p>Pommes de terre rôties</p> <p>Biscuit</p> <p>Fromage blanc et crème de marrons</p>	<p>Salade de pâtes au pesto</p> <p>Pilon de poulet mariné</p> <p>Choux fleurs béchamel</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté tomate vermicelles</p> <p>Œuf florentine</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Fromage</p> <p>Gâteau basque</p>	<p>Rillettes de poulet maison</p> <p>Filet de poisson du jour</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Salade de fruits</p>

Produit Bio



Repas Végétarien



Préparation maison à base de produits frais



Produit de saison



Produit local

