

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 Saint-Sauveur

MENUS DU MOIS DE



Novembre

2020



Bon appétit !

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06.11	Tourin à la tomate Cordon bleu Haricots verts Banane	Carottes et radis noir rapées Pâtes bolognaise(VBF) Yaourt local	Saucisson à l'ail fumé Escalope de dinde/ marrons(VF) Poêlée de légumes Beignet chocolat	Crêpe au fromage Poisson du jour Riz et petits légumes Compote de pêches
Semaine du 09 au 13.11	Choux rouges & concombres Poulet oignons/champignons Pommes sautées Pâtisserie	Salade verte au fromage Steak de porc(VPF) Haricots plats Crème au chocolat	Potage de légumes Omelette aux pommes de terre Salade verte Yaourt au sucre	Mousse de canard Poisson meunière Carottes au miel Ile flottante
Semaine du 16 au 20.11	Betteraves rouges Kefta d'agneau à la tomate Frites Fruit de saison	Potage de citrouille Blanquette de dinde (VF) Riz basmati Gaufre au chocolat	Iceberg au surimi Chipolatas (VPF) Lentilles vertes Liégeois chocolat	Feuilleté hot-dog Poisson du jour Courgettes béchamel Yaourt aromatisé
Semaine du 23 au 27.11	Potage poireaux/pommes de terre Lasagne Fromage/champignons Salade verte Fruit de saison	Salade de pâtes Rôti de bœuf (VBF) Brocolis à la crème Pot de crème vanille	Potage pois cassés Emincés porc à la normande(VPF) Tagliatelles Tarte aux pommes	Oeufs mimosa Poisson pané au citron Purée de carottes Fromage blanc au sucre

Produit Bio



Repas Végétarien



Préparation maison à base de produits frais



Produit de saison



Produit local

