



MENU DU MOIS DE NOVEMBRE 2019 - Selfs Ecoles Villeneuve st Georges

| Semaine 45 | Lundi 04 | Mardi 05 | Mercredi 06 | Jeudi 07 | Vendredi 08 |
|------------|--|--|---|--|---|
| | Radis/ Salade hollandaise Piccata de dinde/ Paupiette de poisson Riz pilaf Fromage 🍷/ fromage Yaourt aux fruits/ gélifié vanille | Potage/ potage Rôti de bœuf/ Steak fromager Petits pois Fromage blanc / yaourt Fruit/ fruit | Fond d'artichaut, cœur de palmier Filet de poisson aux crustacées Blé aux petits légumes Fromage Fruit | Carottes râpées/ tomates Emincé de langue sauce tomate/ Emincé végétal Macaronis Fromage/ fromage Abricots au sirop/ compote | Pommes de terre en salade/ salade de pâtes Œufs durs florentine Epinards Fromage/ fromage Fruit/ fruit |
| Semaine 46 | Lundi 11 | Mardi 12 | Mercredi 13 | Jeudi 14 | Vendredi 15 |
| | Férié | Taboulé/ salade de lentilles Bœuf mode/Omelette Carottes Fromage/ fromage Fruit/ fruit | Cèleri mayonnaise Escalope de volaille/Steak végétal Gratin dauphinois Fromage 🍷 Gélifié vanille | Pomelos/ salade verte Tomates farcies végétales Coquillettes Yaourt/fromage blanc Tarte aux pommes/ tarte abricots | Saucisson sec */ coupelle de volaille Poisson pané citron Ratatouille Fromage/ fromage Fruit/ fruit |
| Semaine 47 | Lundi 18 | Mardi 19 | Mercredi 20 | Jeudi 21 | Vendredi 22 |
| | Salade de pâtes/ piémontaise Sauté de dinde à la lyonnaise/ Sauté végétal Poêlée carottes tomates cerises épinard Fromage/ fromage Fruit/ fruit | Chou rouge/carottes râpées Filet de poisson sauce citronnée Semoule Fromage/fromage Eclair au chocolat/ paris brest | Friand au fromage Boulettes de bœuf sauce au poivre/ Falafels Beignets de salsifis Fromage Fruit | Potage/ potage Omelette au fromage Pommes country Fromage/ fromage Fruit/ fruit | Salade carnaval/ salade incas Rôti de porc au basilic * / Filet de poisson Lentilles Fromage 🍷/ fromage Mousse au chocolat/ crème caramel |
| Semaine 48 | Lundi 25 | Mardi 26 | Mercredi 27 | Jeudi 28 | Vendredi 29 |
| | Sardines/ terrine de poisson Bœuf à la provençale/ Burger végétan Printanière de légumes Fromage/ fromage Fruit/ fruit | Concombre / pomelos Saucisse de Toulouse * / Saucisses végétales Haricots blancs à la tomate Fromage blanc / yaourt Compote pommes, banane/ cocktail de fruits | Salade coleslow Cordon bleu soja blé Chou-fleur béchamel Fromage Tarte à l'abricot | Tomates en salade / céleri rémoulade Rôti de veau sauce forestière/ Œufs dur Tortis Fromage 🍷/ fromage Crème caramel/ gélifié chocolat | Salade de pois chiches, lentilles/ taboulé Filet de poisson meunière Gratin de courgettes Fromage/ fromage Fruit/fruit |

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.

POUR DES RAISONS TECHNIQUES LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIÉS TOUT EN RESPECTANT L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE.

*Porc entrant dans la composition du plat. Les charcuteries seront remplacées par des coupelles de volaille, la viande de porc par de la viande de dinde.

Les fruits s'entendent sous réserve de maturité et d'approvisionnement.

Toute l'équipe du SIRM vous souhaite un bon appétit