



## 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
	<b>Férié</b>	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/terrines de poisson Bœuf à la provençale/Burger végétal 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 coleslaw 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