

# MENUS RESTAURATION SCOLAIRE

## BASSUSSARRY

NOVEMBRE 2020

	LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06
<b>Entrée</b>	Velouté de potiron	Salade de maïs et thon	Salade coleslow	Saucisson	
<b>Plat</b>	Gratin de pâtes aux petits légumes	PDT à la savoyarde	Croque Monsieur Salade verte	Filet de colin au curry Chou- fleur	Hamburger salade frites
<b>Fromage</b>	Vache qui rit				
<b>Dessert</b>	Fruits de saison	Fromage blanc sucré	Pâtisserie	Yaourt nature sucré	Glace

	LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
<b>Entrée</b>	Œuf dur florentine	Salade / surimi		Potage vermicelle	Salade de concombres
<b>Plat</b>	PDT à la crème	Blanquette de veau Riz	Féried	Cabillaud sur fondue de poireaux	Sauté de dinde basquaise Blé
<b>Fromage</b>	Emmental			Fromage	
<b>Dessert</b>	Fruit de saison	Yaourt		Eclair au chocolat	Pomme

	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
<b>Entrée</b>	Salade verte	Salade de chou	Mousse de canard	Feuilleté hot dog	Potage Dubarry
<b>Plat</b>	Pizza au 3 fromages	Jambon blanc Purée de pommes de terre	Lomo piquillos Gratin de chou- fleur	Poulet rôti Haricots verts persillés	Poisson pané Carottes à la crème
<b>Fromage</b>				Fromage	
<b>Dessert</b>	Compote biscuit	Gâteau ananas	Petits suisses	Fruit de saison	Glace

	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
<b>Entrée</b>	Concombres	Carottes râpées	Salade verte au maïs	Salade composée avocat et surimi	Saucisson
<b>Plat</b>	Blanquette de veau Riz	Xistora Lentilles	Pâtes carbonara	Omelette PDT Salade verte	Axoa PDT
<b>Fromage</b>	Fromage	Fromage			
<b>Dessert</b>	Pêche au sirop	Fruit de saison	Yaourt	Beignet chocolat	Clémentine

Sous réserve de modifications.

**Fait maison**