Menus de la cantine scolaire du mois de novembre

	Lundi 3 novembre	Mardi 4 novembre	Mercredi 5 novembre	Jeudi 6 novembre	Vendredi 7 novembre	Lundi 10 novembre	Mardi 11 novembre	Mercredi 12 novembre	Jeudi 13 novembre	Vendredi 14 novembre
Entrée	Velouté de légumes	Salade	Œuf mimosa	Betterave rouge	Carottes râpées	Potage aux vermicelles	Férié	Potage de potimarron	Taboulé	Paëlla poulet et fruits de mer
Plat	Chili con carne	Poulet fermier	Jambon	Bœuf bourguignon	Brandade de morue	Hachi végétarien		Croque monsieur	Blanquette de veau à l'ancienne	
Accompagnement	Riz blanc	Chou fleur	Frites	Pâtes					Carottes et panais	
Dessert	Clémentine	Tome des Près verts	Pomme au four	Yaourt fraise	Salade de fruits	Fromage frais ciboulette des Près verts		Raisin	Chocolat liégeois	Pomme

	Lundi 17 novembre	Mardi 18 novembre	Mercredi 19 novembre	Jeudi 20 novembre	Vendredi 21 novembre	Lundi 24 novembre	Mardi 25 novembre	Mercredi 26 novembre	Jeudi 27 novembre	Vendredi 28 novembre
Entrée	Velouté du Barry	Feuilleté à la tomate et au gruyère	Laitue	Potage perlé	Betterave thon maïs	Potage	Salade de blé	Salade d'endive	Salade de chou rouge aux pommes	Potage aux vermicelles
Plat	Lasagne végétarienne	Rôti de porc	Raclette charcuterie et pomme de terre	Pintade	Lasagne saumon, crevette, épinard	Paté de pomme de terre à la crème fraiche	Sauté de porc	Pâtes à la bolognaise	Escalope de poulet à la crème	Poisson blanc
Accompagnement		Purée		Haricots verts			Duo de chou		Riz pilaf	Carottes rôties
Dessert	Tarte aux fruits	Banane	Fromage blanc	Gâteau au yaourt	Orange	Poire pochée au chocolat	Yaourt myrtille	Tome des Près verts	Compote de pomme	Tarte maison

Viande locale

Fromage laitage bio GAEC des Prés Verts à Saint Mexant

Produit frais (légume, fruit, laitage) d'origine Corrèzienne

Menu avec spécialités ou repas extérieurs

Laitage de M Pierre Maugein à Saint Chamant

Produit biologique

Plat "fait maison"

Menu végétarien

Poisson frais la Cabane du Pêcheur à Tulle

Volaille de M^me^ Brigitte Bel à Espartignac