

Menus de la cantine scolaire / novembre 2023

	Lundi 6 novembre	Mardi 7 novembre	Mercredi 8 novembre	Jeudi 9 novembre	Vendredi 10 novembre	Lundi 13 novembre	Mardi 14 novembre	Mercredi 15 novembre	Jeudi 16 novembre	Vendredi 17 novembre
Entrée	Potage de légume étoilé	Feuilleté au fromage maison	Œuf mayonnaise	Velouté de potiron	Salade crevette avocat	Potage perlé	Laitue	Salade de blé	Sucrine	Velouté de légume et petite pâte
Plat	Carotte vichy linguine	Sauté de veau	Chipolata	Poulet	Saumon sauce oseille	Roti de porc	Pintade	Steak hâché	Lasagne au thon	Chou farci
Accompagnement		Haricot vert	Coquille	Choux fleur persillé	Riz pilaf	Brocolis	Purée maison	Haricot beurre		
Dessert	Gateau au yaourt	Chassagnol	Poire bio	Yaourt vanille	Raisin	Yaourt myrtille	Pomme bio granny smith	Tome des près verts	Clémentine	Tarte aux pommes
	Lundi 20 novembre	Mardi 21 novembre	Mercredi 22 novembre	Jeudi 23 novembre	Vendredi 24 novembre	Lundi 27 novembre	Mardi 28 novembre	Mercredi 29 novembre	Jeudi 30 novembre	Vendredi 1er décembre
Entrée	Velouté de potimarron	Taboulé	Laitue	Cœur de palmier	Bouillon clair	Velouté de patate douce	Carottes rapées	Salade de boulgour	Velouté de poireau	
Plat	Jambon blanc	Rosbif	Fricassée de volaille	Bœuf bourguignon	Moule	Œuf dur	Osso bucco de dinde	Sauté de porc	Poulet rôti	Paëlla de la mer
Accompagnement	Frite	Carotte vichy	Riz thaï	Pomme de terre et carotte	Pomme de terre frie	Epinard à la crème	Semoule	Petit pois et carotte	Macaroni	
Dessert	Saint Nectaire	Yaourt abricot	Poire bio	Gateau au chocolat	Cantal	Gateau chocolat et poire	Fromage blanc	Kiwi bio	Tome au fenugrec	Flognarde aux pommes



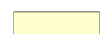
Viande locale



Fromage et laitage bio du GAEC des Prés Verts à Saint Mexant



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



Laitage de Pierre Maugein à Saint Chamant



Produit biologique



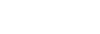
Plat "fait maison"



Poisson frais de la Cabane du Pêcheur à Tulle



Volaille de M^{me} Brigitte Bel à Espartignac



Menu végétarien