




































Menus novembre 2022

RESTAURANT SCOLAIRE - GIROUARD

	Du 7 au 10 novembre	Du 14 au 18 novembre	Du 21 au 25 novembre	Du 28 nov. au 2 déc.	
LUNDI	Macédoine de légumes Pâtes bolognaise Fromage Clémentine	 Céleri rémoulade Œufs durs – Béchamel Semoule couscous Yaourt brassé à la fraise fermier 	Tortis 3 couleurs au thon Aiguillettes de poulet  à la crème Printanière de légumes Yaourt à boire - Kivi  	Perles de blé au chorizo  Gratin de choux fleur au jambon    Fromage - Clémentine	 Viande origine France
MARDI	Mâche, mimolette, pommes Poisson meunière Haricots verts Pana Cota Biscuit	 Chou rouge au gouda Bœuf Bourguignon  Tortis Crème dessert vanille	Carottes râpées Hamburger Frites – Ketchup Petits suisse aux fruits	 Betteraves aux pommes  Filet de saumon sauce oseille  Riz Crème dessert chocolat	 Agriculture biologique
MERCREDI					 Local
JEUDI	  Potage potimarron  Rougail saucisses Riz Fromage blanc fermier 	 Sardines à la tomate Sauté de porc au curry  Petits pois Yaourt nature sucré Banane	Œuf mayo – Salade Spaghettis sauce tomate et  Lentilles  Fromage Banane 	Concombres à la crème Tartiflette maison  Salade Verre de lait Compote	 Végétarien
VENDREDI	FÉRIÉ	 Piémontaise  Poisson frais de la criée  Epinards à la crème  Fromage fermier  Fruit	 Pâté de campagne Poisson frais de la criée Brocolis à la crème Flamby	Taboulé Pizza au fromage  Fruit	 Contient du porc

*NB : les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons ou besoins de service. Dans le cadre de la loi Egalim, un menu végétarien est obligatoire une fois par semaine. Les repas sont équilibrés privilégiant les fournisseurs en circuit court tel qu'acté par le plan commun à la communauté de communes pour 2021-2022.