

Menu du mois de Novembre					Orléans					SCO ELEM				
<b>Lundi 2</b>		<b>Mardi 3</b>		<b>Mercredi 4</b>		<b>Jeudi 5</b>		<b>Vendredi 6</b>						
Salade de betterave locale Nugget's de fromage Epinards en branche et pommes de terre béchamel Petit fromage frais aux fruits Fruit		Salade verte BIO maïs Vinaigrette moutarde locale Poulet rôti Coquillettes locales Edam Lacté saveur chocolat		Taboulé petit épautre BIO local Sauté de boeuf local Sauce bouguignonne Carottes locales Neuville au poivre Fruit local		Potage poireaux, navets, carottes Echine 1/2 sel locale Jus de rôti Lentilles locales mijotées Fromage blanc de la laiterie de Montoire Fruit local <i>*Rôti de dinde froid</i>		*** Vendée globe *** Concombres locaux en rondelle Cotriade (dès de poisson PDU, carotte, poireau, pdt, moule) Petit Cotentin Gâteau Vendéen du chef						
<b>Lundi 9</b>		<b>Mardi 10</b>		<b>Mercredi 11</b>		<b>Jeudi 12</b>		<b>Vendredi 13</b>						
Endives locales croûtons Vinaigrette moutarde locale Sauté de boeuf local Sauce paprika au persil Petits pois extra fins Vache qui rit BIO Purée de pommes locales du chef		Oeuf dur Mayonnaise dosette Chili sin carne (haché végétal) Riz Tomme blanche Fruit local				Salade de pâtes (torsades locales) Paupiette de veau au jus Chou fleur en béchamel Yaourt nature Fruit		*** Les pas pareilles: Orange *** Carottes râpées locales Vinaigrette moutarde locale Pavé de colin Mousseline de carotte, orange, gingembre Purée de courge butternut BIO (Pdt fraîche locale) Mimolette Cake à la carotte du chef (farine locale)						
<b>Lundi 16</b>		<b>Mardi 17</b>		<b>Mercredi 18</b>		<b>Jeudi 19</b>		<b>Vendredi 20</b>						
Radis roses Sauce fromage blanc aux herbes Emincé de volaille kebab Ketchup Frites au four Fourme d'ambert AOP Fruit local		Salade verte BIO et dès d'emmental Vinaigrette moutarde locale Sauté de porc local sauce au curry sauce béchamel Carottes et panais locaux Fromage blanc de la laiterie de Montoire Gaufre poudrée <i>*Sauté de dinde locale</i>		Velouté de butternut locale et vache qui rit Rôti de boeuf local Ketchup Tortil local Fraidou Fruit BIO		*** Amuse-bouche: Cake au citron *** Salade coleslaw locale Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce façon orientale Légumes couscous et semoule Petit tréo Lacté saveur vanille nappé caramel		Potage cultivateur (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV, petits pois) Brandade de poisson du chef (Pdt fraîche locale) Petit fromage frais aux fruits Fruit local						
<b>Lundi 23</b>		<b>Mardi 24</b>		<b>Mercredi 25</b>		<b>Jeudi 26</b>		<b>Vendredi 27</b>						
Chou rouge local Pavé de merlu PDU sauce estragon Torsades Cantafrais Ile flottante et sa crème anglaise		Velouté poireaux-pommes de terre Tartiflette de dinde Salade verte Yaourt nature Fruit local		Carottes râpées locales Vinaigrette moutarde locale Sauté de dinde locale Sauce marengo Lentilles locales mijotées Saint Nectaire AOP Purée de pommes locales à la vanille du chef		Céleri rémoulade local Rôti de veau BIO Jus de rôti Purée de brocolis du chef (pdt fraîche) Camembert Mousse au chocolat au lait		Salade de pomme de terre et mimolette Nuggets de blé Epinards branches en béchamel Fromage blanc de la laiterie de Montoire Fruit						
<b>Lundi 30</b>														
Salade verte Et miettes de surimi Vinaigrette moutarde locale Rougail de saucisses locales* LCL Riz Coulommiers Lacté saveur chocolat <i>*Saucisse de volaille façon chipolatas</i>														