École de

MENUS DU MOIS DE Novembre 2020

L'AQUITAINE DE RESTAURATION – Le Goût d'Ici

Bon appétit !

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06.11	Potage de légumes pates aux legumes fromage FRUITS	toast au chevre Fricassée de poulet mariné Choux fleurs béchamel Petit suisse sucré Fruit de saison	Tourin tomate vermicelles Omelette du chef Epinards à la crème fromage Gâteau basque	Rillettes Filet de poisson du jour Riz pilaf Yaourt nature Salade de fruits
Semaine du 09 au 13.11	Soupe de potiron Escalope de dinde forestière Duo de haricots Yaourt aromatisé génoise aux fruits	Carpaccio de betteraves Gnocchis à la crème de parmesan fromage Poire au chocolat	concombre vinaigrette yaourt citron	Velouté de légumes Bœuf bourguignon VBF pomme de terre vapeur fromage Fruit de saison
Semaine du 16 au 20.11	Velouté de châtaignes Risotto aux légumes fromages et mascarpone fromage Panacotta aux fruits rouges	Carottes râpées Saucisse grillée au thym Lentilles Fromage blanc et Pommes caramélisées	piémontaise Poisson à la bordelaise Fleurettes de romanesco fromage Gâteau d'anniversaire	Œuf mimosa Poulet au jus Frites ou pommes sautées fromage Fruit de saison
Semaine du 23 au 27.11	Concombre vinaigrette Dos de cabillaud Pipérade Riz fromage Compote de fruits	Rosette Escalope de volaille panée maison sauce tomate Mijotés de légumes racines fromage Brownies au chocolat	Radis beurre Sauté de porc à la cévenole Semoule Yaourt nature Fruit de saison	Potage St Germain Tartiflette végétarienne Salade verte Entremet vanille Biscuit

Produit Bio – Repas Végétarien – Préparation maison à base de produits frais – Produit de saison – Produit local