

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DE L'ÉCOLE DE NÉGRONDES

Lundi 4 Novembre au Vendredi 29 Novembre

Lundi 04 Novembre	Mardi 05 Novembre	Jeudi 07 Novembre	Vendredi 08 Novembre
Betterave	Salade	Haricots verts en salade	Quiche lorraine
Saucisse	Poulet fermier	Galettes de légumes	Roti de bœuf
Haricot vert	Petit pois	Portion de chèvre	Purée de brocoli
Fromage frais	Fromage		Fromage
	Fruit	Fruit	Fruit
Lundi 11 Novembre	Mardi 12 Novembre	Jeudi 14 Novembre	Vendredi 15 Novembre
FERIÉ	Céleri rémoulade	Carotte à l'ananas	Salade verte aux lardons
	Sauté de veau	Aiguillette de poisson	Filet de poisson
	Salsifis	Jardinière de légumes	Riz pilaf
	Fromage		Fromage
	Brownie	Flan au chocolat	Petit suisse
Lundi 18 Novembre	Mardi 19 Novembre	Jeudi 21 Novembre	Vendredi 22 Novembre
Macédoine	Potage de légumes	Salade	Salade de Pomme de terre aux thon
Porc au curry	Parmentier pois cassés	Boulette ratatouille	Filet meunière
Pate	Patate douce et potiron	Semoule	Petit pois carotte
Fromage	Cantal	Fromage	Fromage frais
Fruit	Fruit	Salade de fruits	
Lundi 25 Novembre	Mardi 26 Novembre	Jeudi 28 Novembre	Vendredi 29 Novembre
Friand au fromage	Soupe de légumes	Salade aux 3 fromages	Carottes râpées
Saucisse d'agneau	Flocon d'avoine en paillason et fromage	Blanquette de dinde	Beignet de calamar
Haricot blanc		Pomme de terre vapeur	Haricot beurre
Fruit	Fromage	Fruit	Fromage
	Compote		Fruit

Provenance de la viande : Boucherie GOURSAT Excideuil - VBF : Viande Bovine Française, Ferme de Tintin et Flo : Poulet Fermier, La chevalerie : Viande OVINE

Provenance des légumes et fruits : Rodier, Triple A et boulangerie Olivier : Producteurs locaux

Provenance du pain : Boulangerie Olivier

Les plats surgelés, les légumes et certaines entrées sont préparés par les cantinières. Les grammages sont respectés selon la législation en vigueur.

Les menus peuvent être modifiés en fonction de certains impératifs

MV : Menu végétarien