

# Menu du mois de Novembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>05-nov</b> Carottes* râpées Pilon de poulet grillé Penne Fromage Cocktail de fruits	<b>06-nov</b> Tarte tomate et chèvre Emincé de bœuf au jus Haricots verts persillés Fromage Fruit de saison*	<b>07-nov</b> Mâche aux 3 fromages Filet de poisson sauce crustacés Semoule couscous Yaourt aromatisé	<b>08-nov</b> Salade de blé et crevette Cordon bleu Petits pois fermiers Fromage Fruit de saison bio	<b>09-nov</b> Salade* suisse Saucisse de Toulouse grillée Lentilles vertes Entremet vanille
<b>12-nov</b> Œuf dur mayonnaise Pot au feu* Petit suisse Cake aux pépites de chocolat	<b>13-nov</b> Gauloise Côte de porc charcutière Pommes de terre* sautées Fromage Compote	<b>14-nov</b> Rillettes de thon Escalope viennoise Julienne de légumes Fromage Fruit de saison bio*	<b>15-nov</b> Salade parisienne Daube de Bœuf Riz pilaf Fromage Flan vanille caramel	<b>16-nov</b> Perles gourmandes Pépites de colin Gratin de choux fleur bio Fromage Fruit de saison
<b>19-nov</b> Coleslaw* Poisson sauce vin blanc Blé Yaourt aux fruits mixés	<b>20-nov</b> Strasbourgeoise Bœuf bourguignon Beignet de brocolis Fromage Fruit de saison bio	<b>21-nov</b> Salade aux croustons lardons emmental Boulettes de viandes sauce tomate Tortis Fromage blanc aux fruits rouges	<b>22-nov</b> Velouté de légumes*bio Sauté de porc à la dijonnaise Salsifis persillés Fromage Eclair chocolat	<b>23-nov</b> Terrine de campagne Brandade Salade verte Fromage Fruit saison*
<b>26-nov</b> Tortis thon Escalope de dinde à la crème Epinard vapeur Fromage Fruit de saison bio	<b>27-nov</b> Salade de choux* surimi Blanquette de veau à l'ancienne Riz Créole Fromage Entremet chocolat	<b>28-nov</b> Friand au fromage Roti de porc Carottes braisées* Fromage Fruit de saison	<b>29-nov</b> Céleri vinaigrette Filet de poisson sauce crème ciboulette Céréales gourmandes bio Yaourt nature sucré Sablé	<b>30-nov</b> Salade Alsacienne Steak haché Purée de carottes* Fromage Fruit de saison

**Salade de blé et crevettes:** blé, avocats, tomates\*, crevettes, sauce citron

**Salade suisse:** salade, gruyère, vinaigrette

**Gauloise:** betteraves rouges, pomme, endive, gruyère, vinaigrette

**Julienne de légumes:** carottes, poireaux, céleris, navet

**Salade parisienne:** céleri branche, jambon, gruyère, vinaigrette

**Perles gourmandes:** perles de blé, tomate, surimi, carottes, citron vert, ciboulette, sauce citron

**Strasbourgeoise:** Pommes de terre, tomates, saucisses de Strasbourg, mayonnaise

**Coleslaw:** Carottes, céleris, mayonnaise, vinaigrette

**Salade choux surimi:** Choux blancs, emmental, œuf, surimi, ciboulette, mayonnaise, vinaigrette

**Salade Marco polo:** Torti color, surimi, mayonnaise, vinaigrette

**Salade alsacienne:** Choux, pommes de terre, cervelas, vinaigrette

\* Fruits et légumes provenant de la région Centre



Contact Mairie  
 tel: 02 47 43 40 81  
 email: j.bodin@mairie-truyes.fr



Toutes nos viandes de bœuf sont issues de viande bovine française (sauf exception l'origine des viandes sera affichée au restaurant scolaire)

Le personnel du restaurant scolaire peut être amené à modifier le menu en cas de problème d'approvisionnement