

Menu du mois de Novembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
04-nov Friand au fromage Saumon grillé ail et fines herbes Duo choux fleur et brocolis bio Fromage Fruit de saison	05-nov Macédoine de légumes Mayonnaise Hachis Parmentier Salade verte Liégeois chocolat	06-nov Tortis thon Fricassée de volaille à l'ancienne Salsifis persillés Fromage Fruit de saison bio	07-nov Carottes râpées Blanquette de veau Riz Fromage Compote	08-nov Pomme de terre vinaigrette Aiguillettes de blé et carottes au curry Haricots beurre Fromage Fruit de saison
11-nov	12-nov Gauloise Poulet rôti Frites Fromage blanc à la vanille	13-nov Salade strasbourgeoise Pintade au paprika Beignet de légumes Fromage Fruit de saison bio	14-nov Cervelas Emincé de bœuf aux échalotes Purée de carottes Petit suisse aux fruits Madeleine	15-nov Céleri vinaigrette Jambon grill Haricots blancs bio à la tomate Fromage Fruit de saison bio
18-nov Salade Marco-Polo Pot au feu Fromage Fruit de saison	19-nov Salade aux croutons Chili végétarien Tortis Yaourt aux fruits mixés	20-nov Riz niçois Saucisse de Toulouse grillée Haricots verts Fromage Mousse chocolat	21-nov Betterave et maïs vinaigrette Sauté de porc à la dijonnaise Semoule Fromage Fruit de saison bio	22-nov Salade suisse Cabillaud au beurre blanc Epinard vapeur Crème anglaise Gâteau au chocolat
25-nov Salade de choux surimi Colin sauce citron Céréales gourmandes bio Fromage Flan vanille caramel	26-nov Salade de blé Roti de porc Gratin de choux fleur bio Fromage Entremet chocolat	27-nov Choux rouges au chèvre et au maïs Steak de pomme de terre Petits pois carottes Fromage Laitage	28-nov Quiche Pilon de poulet grillé Poêlée de légumes Fromage Fruit de saison	29-nov Salade parisienne Bœuf bourguignon Gratin dauphinois Petit suisse aux fruits

Salade de Blé: blé, maïs, gruyère, tomates, vinaigrette

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

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

Riz niçois: riz, tomate, haricots verts, thon, œuf, vinaigrette

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

Poêlée de légumes: Carottes, Haricots verts, Champignons, choux fleur



La loi égalim demande à la restauration collective de proposer régulièrement aux convives des menus sans viande ni poisson, il va de soit que nos menus restent bien sûr équilibrés. Ces menus seront identifiés dans des cases vertes. Pour toutes questions vous pouvez contacter M. Ondet au restaurant scolaire.

* Fruits et légumes provenant de la région Centre



Contact Mairie

tel: 02 47 43 40 81

email: cantine@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