

# Menu du mois de Novembre 2018

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

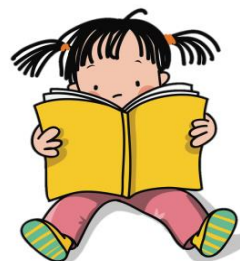
Salade choux surimi: Choux blancs, emmental, œuf, surimi, ciboulette, mayonnaise, vinaigrette

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](mailto: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