

# MENU DU MOIS DE NOVEMBRE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>04-nov</b> Velouté de potimarron Aiguillettes de carottes au curry Gratin de choux fleur bio Fromage bio Fruit de saison bio	<b>05-nov</b> Carottes râpées bio Bœuf bourguignon Coquillettes bio Crème choco noisette	<b>06-nov</b> Salade Paysanne Rôti de porc* Gratin de salsifis Fromage Fruit de saison	<b>07-nov</b> Choux fleur* vinaigrette Poisson sauce ciboulette Céréales gourmandes bio Fromage blanc nature bio	<b>08-nov</b> Marco-Polo Lapin à la moutarde Purée de carotte Fromage aop Fruit de saison bio
<b>11-nov</b> (Cellule vide)	<b>12-nov</b> Rosette Emincé de bœuf au jus Beignet de légumes Fromage aop Fruit de saison	<b>13-nov</b> Haricots verts bio vinaigrette Pizza margarita Salade verte* Laitage	<b>14-nov</b> Semoule orientale Filet de poisson beurre blanc Duo choux fleur et brocolis bio Fromage bio Fruit de saison bio	<b>15-nov</b> Salade Fermière Cassoulet Fromage aop Compote bio
<b>18-nov</b> Salade de riz Cordon bleu Petits pois et carottes bio Fromage bio Fruit de saison	<b>19-nov</b> Choux rouges* au chèvre Goulash Boulgour bio Yaourt nature BIO - Maurice	<b>20-nov</b> Pomme de terre écolière Pilon de Poulet Haricots beurre persillés Laitage	<b>21-nov</b> Gauloise Brandade Fromage aop Fruit de saison bio	<b>22-nov</b> Carottes* et betteraves à l'emmental Gratin de pâtes aux pois chiches bio Fondue de poireaux* Petit suisse nature bio Palmier
<b>25-nov</b> Coleslaw* Dahl de lentilles bio Butternut bio rôti Crème dessert chocolat coco	<b>26-nov</b> Salade d'endive Emincé de veau au jus Gratin dauphinois Fromage bio Tarte tatin	<b>27-nov</b> Salade Lasagne Fromage Fruit de saison	<b>28-nov</b> Salade de lentilles à la Lyonnaise Poisson pané Julienne de légumes bio Fromage aop Fruit de saison bio	<b>29-nov</b> Choux* aux lardons Poule bio au Pot Riz Yaourt aromatisé bio Maurice

Salade Paysanne: Pommes de terre, œufs, lardons, échalottes, croutons, vinaigrette

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

Marco polo: Tortis color, surimi, mayonnaise, vinaigrette

Semoule orientale: semoule, carottes, raisin sec, chorizo, huile d'olive, citron

Salade fermière: salade, carotte, poulet, œuf, maïs, échalote, vinaigrette

Salade de riz: riz, maïs, gruyère, jambon, vinaigrette

Pommes de terre écolière: pommes de terre, carotte, jambon, œufs, mayonnaise, vinaigrette

Coleslaw: Carottes, chou blanc, mayonnaise, fromage blanc, ciboulette, vinaigre de cidre

Salade d'endive: endive, gruyère, Jambon, noix, vinaigrette

Salade de lentilles à la Lyonnaise: Lentilles, échalote, saucisson, carottes, vinaigrette

\* Fruits et légumes ou viande provenant du magasin la charrette



Contact Mairie

tel: 02 47 43 40 81

email: [cantine@mairie-truyes.fr](mailto:cantine@mairie-truyes.fr)

**Facebook: On mange quoi a Truyes !**

**Produits BIO**



Fruits, légumes et produits laitier subventionnés dans le cadre du programme de l'union Européenne à destination des écoles

**Menu végétarien**

**Bœuf ou veau de Touraine\*\***



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