

# MENU DU MOIS DE NOVEMBRE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>03-nov</b> Betterave cuite, maïs vinaigrette Quiche fromage bio Haricots verts bio Fromage aop Fruit de saison bio	<b>04-nov</b> Céleri rémoulade Carbonade de bœuf Pomme de terre boulangère Crème Vanille bio	<b>05-nov</b> Salade de riz Chipolatas Gratin de choux fleur bio Fromage Fruit de saison	<b>06-nov</b> Salade à la tome de Touraine et croutons Poisson sauce citron Céréales gourmandes bio Liégeois chocolat	<b>07-nov</b> Pomme de terre écolière Poulet rôti Bio Petits pois et carottes bio Fromage aop Fruit de saison bio
<b>10-nov</b> Choux aux lardons Rôti de porc (maison Galland) Lentilles vertes bio Fromage aop Yaourt aromatisé bio Maurice	<b>11-nov</b> 	<b>12-nov</b> Salade verte aux croûtons Omelette au fromage bio Pâtes à la tomate bio Panna cota bio	<b>13-nov</b> Marco-Polo Poisson pané Julienne de légumes Fromage bio Fruit de saison bio	<b>14-nov</b> Salade d'endive Poule sauce blanche bio Riz Mousse chocolat noir
<b>17-nov</b> Perles gourmandes Tenders de poulet Gratin de butternuts bio Fromage aop Fruit de saison bio	<b>18-nov</b> Carottes râpées bio Bœuf bourguignon Coquillettes Fromage blanc nature bio	<b>19-nov</b> Friand au fromage Pilon de Poulet Haricots beurre persillés Laitage	<b>20-nov</b> Choux fleur vinaigrette Brandade Fromage bio Fruit de saison bio	<b>21-nov</b> Salade coleslaw Galette tex-mex Poêlée de légumes de saison Petit suisse nature bio Sablé breton bio
<b>24-nov</b> Duo de choux Bolognaise Végétarienne bio Pâtes bio Yaourt de brebis nature BIO la ferme du grand Bray	<b>25-nov</b> Rillettes (maison Galland) Bœuf Carottes Riz au lait crémeux	<b>26-nov</b> Salade Hachis parmentier Fromage Fruit de saison	<b>27-nov</b> Salade de crozets Waterzooï de poissons Fromage bio Compote	<b>28-nov</b> Carotte et betteraves à l'emmental Sauté de dinde Beignet de brocolis Yaourt nature BIO - Maurice Palmier
<b>ENGAGÉS POUR UNE ALIMENTATION PLUS SAIN ET DURABLE !</b>   		Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'union Européenne à destination des écoles		
  		<b>Menu végétarien</b> Bœuf ou veau de Touraine** Contact Mairie tel: 02 47 43 40 81 email: <a href="mailto:cantine@mairie-truyes.fr">cantine@mairie-truyes.fr</a> <b>Facebook: On mange quoi à Truyes !</b> Produits BIO		

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

Salade suisse: salade, emmental, vinaigrette

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

Marco polo: Tortis color, surimi, mayonnaise, vinaigrette

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

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

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

Salade de crozets: Crozets, œufs, lardons, échalotes, Carottes, haricots verts, vinaigrette

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

