



Groupe scolaire « Emile Marchoux » de Saint Amant de Boixe

MENU Du Mois de NOVEMBRE 2023

<p>Lundi 6 Menu végétarien</p> <p>Betteraves rouges  Pâtes  Lentilles  à la Provençale Camembert Mousse au chocolat</p>	<p>Mardi 7</p> <p>Potage Sauté d'agneau aux fruits secs Boulgour  Cantal Raisins</p>	<p>Jeudi 9</p> <p>Céleri rémoulade Escalope de dinde au curry Haricots verts  Riz au lait</p>	<p>Vendredi 10</p> <p>Tarte au fromage maison Filet de poisson frais Brocoli  Gouda Orange </p>
<p>Lundi 13 Menu végétarien</p> <p>Taboulé  Œufs durs  à la florentine Brie Pomme </p>	<p>Mardi 14</p> <p>Pâté de campagne – cornichons Blanquette de veau Riz créole  Edam Kiwi </p>	<p>Jeudi 16</p> <p>Carottes  râpées Jambon braisé Flageolets Yaourt aux fruits mixés</p>	<p>Vendredi 17</p> <p>Salade d'endives composée Filet de poisson frais Purée de potiron  Mimolette Banane</p>
<p>Lundi 20 Menu végétarien</p> <p>Potage  Riz  Cantonnais végétarien Sain- Paulin Poire </p>	<p>Mardi 21</p> <p>Chou rouge vinaigrette Joue de bœuf Carottes  Semoule au lait</p>	<p>Jeudi 23 Menu Américain</p> <p>Salade, maïs, croutons Nugget's Purée  de p/de terre Brownie + crème Anglaise</p>	<p>Vendredi 24</p> <p>Salade de pâtes  vinaigrette Filet de poisson frais Chou fleur braisé Tomme blanche Clémentine</p>
<p>Lundi 27 Menu végétarien</p> <p>Œuf  mimosa Pâtes  aux poireaux Coulommiers Orange </p>	<p>Mardi 28</p> <p>Salade de mâche composée Sauté de veau à la Provençale Salsifis Emmental Quatre-quarts</p>	<p>Jeudi 30</p> <p>Salade de lentilles  au thon Pilon de poulet rôti Haricots beurre  Saint-Môret Pomme</p>	<p>Vendredi 1^{er} décembre</p> <p>Chou blanc Filet de poisson frais Semoule  Fromage blanc</p>



Menu validé par M^{lle} MANANT, diététicienne du Centre de Gestion de la PFT de la Charente



: Produits issus de l'agriculture biologique - origine locale

Pour le bon fonctionnement du service, ces menus sont susceptibles d'être modifiés.

