



Restaurant scolaire Mormaison



Menus de Novembre 2020

Lundi 2 Novembre	Mardi 3 Novembre	Jeudi 5 Novembre	Vendredi 6 Novembre
Salade Jules <i>(salade verte, parmesan, maïs, croûtons)</i> Sauté de lapin Boullgour Camembert Compote	Carottes râpées Filet de poisson Epinards Comté Semoule au lait	Betteraves Hachis Parmentier Fromage blanc Fruit de saison	Macédoine Œufs sauce Aurore Riz Gouda Fruit de saison
Lundi 9 Novembre	Mardi 10 Novembre	Jeudi 12 Novembre	Vendredi 13 Novembre
Potage Gigot d'agneau Semoule Yaourt Fruit de saison	Salade de lardons Filet de poisson Poêlée de poireaux et de carottes Emmental Polenta	Pâté Blanquette de dinde Pâtes et champignons Camembert Fruit de saison	Avocat Emincé de bœuf sauce Stroganov Haricots verts Edam Feuilleté au fruits
Lundi 16 Novembre	Mardi 17 Novembre	Jeudi 19 Novembre	Vendredi 20 Novembre <i>Menu "aux couleurs de l'automne" proposé par les CE1 de l'école G. Chaissac</i>
Céleri rémoulade Jambon Mogettes Brie Abricots au sirop	Macédoine Quiche aux brocolis et au chèvre Gouda Fruit de saison	Sardines à l'huile Escalope Viennoise Petits pois Entremets Fruit de saison	 Carottes râpées Steak haché Frites de patates douces Mimolette Glace au chocolat
Lundi 23 Novembre	Mardi 24 Novembre	Jeudi 26 Novembre	Vendredi 27 Novembre
Carottes cuites vinaigrette Filet de dinde Riz Fromage blanc Fruit de saison	Salade Buffalo <i>(salade, croûtons, maïs)</i> Noix de porc Salsifis Tartare Semoule au lait	Potage Lasagnes de légumes Comté Fruit de saison	Radis Cuisse de poulet Purée de pommes de terre Brie Compote



Origine française



Origine locale



: Produit issu de l'agriculture biologique



Entrées et desserts fait maison



: Légumes et fruits frais

Tous nos plats principaux sont faits maison et salés au Sel du bassin de Royan



Les repas au restaurant des enfants, c'est : un menu végétarien par semaine, avec des apports nutritionnels complets.