

# Menu du mois de : Novembre 2024

J	T° A	Hors d'œuvre	T° B	T° A	Plat principal	T° B	T° A	Garniture	T° B	T° A	Produit laitier	T° B	T° A	Dessert	T° B
L 04		Piémontaise			Cordon bleu			Poêlée villageoise			Kiri			Entremet vanille	
M 05		Carottes râpées			Jambon grill			Semoule			Yaourt nature			Pomme	
M 06		Salade coleslaw			Pâtes carbonara						Leerdammer			Île flottante	
J 07		Œuf mayonnaise			Escalope de dinde			Petits pois carottes			Camembert			Riz au lait	
V 08		Salami			Crispi d'or			Haricots verts			Petit louis			Compote pomme	
L 11		11 NOVEMBRE			Armistice 1918										
M 12		Betteraves			Rôti de porc			Purée maison			Gouda			Salade de fruits	
M 13		Salade composées			Wings de poulet			Duo haricots			Yaourt nature			Yaourt brassés	
J 14		Salade de pdt thon			Boulettes bœuf VBF			Courgettes béchamel			Emmental			Mousse chocolat	
V 15		Jambon			Nuggets de poisson			Pâtes			Samos			Compote fraise	
L 18		Pomelos			Saucisses volaille vvf			Lentilles			Chanteneige			Orange	
M 19		Salade de pâtes surimi			Steack hachés VBF			Trio de légumes			Cantadou			Fromage blanc	
M 20		Avocat			Couscous						Cabrette			Cocktail de fruits	
J 21		Céleri rémoulade			Sauté de porc			Frites			Mimolette			Crème caramel	
V 22		Rillettes			Poisson MSC			Purée de potiron			St nectaire			Liégeois chocolat	
L 25		Choux mimolette			Paupiette de veau UE			Pâtes			Boursin			Clémentines	
M 26		Taboulé			Poulet rôti			Poêlée provençale			Chevretine			Yaourt aux fruits	
M 27		Céleri rémoulade			Choucroute						Tome noire			Liégeois vanille	
J 28		Feuilletée comté			Sauté de dinde VVF			Riz			Edam			Compote abricot	
V 29		Mousse de canard			Fileté pané MSC			Purée brocolis			Rondelé			Semoule au lait	

légumes et fruits crus

légumes et fruits cuits

viandes / poissons / œufs

produits gras

féculents

produits laitiers

desserts lactés

Des changements peuvent intervenir dans la composition des menus :

## Restauration Scolaire

Coll  eph  
49620 La Pommeraye

