













# RESTAURANT SCOLAIRE de Bellegarde - Quiers

## Menu - Novembre 2024



lundi 4 novembre	mardi 5 novembre	jeudi 7 novembre	vendredi 8 novembre
Céleri rémoulade Jambon à la crème Macaroni Bio Gouda Fruit Bio	Saucisson à l'ail Paupiette de bœuf VBF Carottes vichy  Fromage Génoise maison à la confiture	Taboulé Dos d'églefin aux moules Petits légumes  Fromage Salade de fruits	Crêpe au fromage Gratin de <b>pomme de terre</b> , lentilles et potimarron Yaourt sucré Pomme bio
lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
	Salade macédoine et thon Rôti de bœuf VBF au jus Pommes crispy Fromage Compote Bio	Betteraves /Fête AOP <b>Fricassée de dinde</b> Petits pois /carottes  Gaufre au sucre	Carottes râpées Bio Merlu sauce ciboulette Ebly Samos  Fruit
lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
Rillettes de sardines <b>Aiguillettes de volaille</b> aux champignons Haricots verts Bio Fromage Fruit	Feuilleté viande Filet de colin meunière Poêlée de légumes  Fromage Fruit	Velouté de maïs, carottes et vache qui rit Omelette et coulis de tomate Boulgour Bio Liégeois	<b>Repas à Thème</b> Salade verte et croûtons Choucroute/ <b>pomme de terre</b> Saucisse de Strasbourg Flan alsacien aux pommes maison
lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
Choux blanc râpé  Tartiflette Fromage blanc sucré	Rillettes/cornichons <b>Rôti de dinde</b> à la moutarde Carottes cuites  Brie Fruit Bio	Velouté de légumes Bio Tortellonis aux 3 fromages Bio Petit suisse aux fruits	Salade d'endives et œufs Curry de poisson Riz Bio Brebicrème Fruit Bio
Menus sous réserve de modification liée à l'approvisionnement			

Circuit court :	Viande Volailles : Ets Lemoine (Bellegarde) Pommes de terre : Ets Girard (Batilly)	Préparation faite maison
HVE : Haute valeur environnementale 	 CE2 : Certification environnementale niveau 2	
Origine des viandes : France Pains : Boulangeries de Bellegarde	Information : les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes tels que : gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusque	

