Menus du restaurant de l'école Louis PERGAUD Du 04 au 29 novembre 2019

Restauval

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 04 au 08 novembre	Betteraves vinaigrette Hachis Parmentier Salade verte Mimolette Compote de fruits	**Repas à thème Louisiane**		Salade paysanne * Bœuf bourguignon Haricots beurre Carré frais Ananas	Salade d'endives Filet de colin au beurre blanc Blé Fromage blanc Fruit
Semaine du 11 au 15 novembre	Férié	Potage de légumes Pâtes à la bolognaise Salade verte Camembert Fruit		Céleri au fromage blanc Poulet aux épices Pommes noisettes Yaourt Fruit	Mousse de foie Dos de lieu rôti aux cinq baies Poêlée de légumes au potiron Tomme noire Quatre-quarts
Semaine du 18 au 22 novembre	Potage Dubarry (chou-fleur) Emincé de porc à l'indienne Navets glacés Brie Fruit	Chou rouge à la crème Rôti de dinde chasseur Semoule Emmental Compote de fruits		Salade de crudités Filet de poisson du marché au citron Gratin de poireaux Cantal Tarte au chocolat	Salade égyptienne * Estouffade de bœuf Carottes braisées Fromage blanc Fruit
Semaine du 25 au 29 novembre	Pizza au fromage Cuisse de poulet rôti au thym Haricots beurre Petit suisse Fruit	Salade de chou blanc, croûtons et pomme Rôti de porc au miel et citron Lentilles Camembert Compote de pommes		Potage de légumes Emincé de bœuf à la gardiane Brocolis Saint Paulin Banane	Carottes au vinaigre balsamique Brandade de poisson Salade verte mêlée Gouda Crème dessert à la vanille

* Salade paysanne : salade verte, tomates, pommes de terre, lardons

* Salade égyptienne : semoule, maïs, tomates

Label Rouge

Poisson frais

Produit issu de l'agriculture biologique

La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Viandes françaises