

PLAN DE LA TOUR ELEMENTAIRE

MENUS NOVEMBRE 2017



	Lundi	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi	Vendredi
Période du 6 novembre au 12 novembre	<p>Salade verte </p> <p>Concombre vinaigrette </p> <p>Emincé de poulet sauce bédouin Pommes smiles</p> <p>Carré de l'est Petit Louis.</p> <p>Mousse au chocolat au lait Crème dessert à la vanille</p>	<p>Salade de Betteraves Coeur de palmier vinaigrette</p> <p>Poisson blanc crumble de pain d'épices Riz basmati</p> <p>Fol Epi Fromy</p> <p>Fruit </p> <p>Fruit </p>	<p>Chou blanc râpé aux raisins</p> <p>Gratin de macaroni au jambon <i>Gratin macaroni jambon dinde</i></p> <p>Pointe de Brie </p> <p>Pêches au sirop</p> <p>GOUTERS : Pompom cacao & Jus d'Orange</p>	<p>Céleri rémoulade </p> <p>Pomelos et sucre </p> <p>Daube de bœuf Carottes persillées</p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Quatre quart pur beur framboise maison </p> <p>Fruit </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade de tortis à la niçoise Taboulé</p> <p>Filet de limande meunière & Citron Purée de courgettes et pommes de terre</p> <p>Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits</p> <p>Fruit </p> <p>Fruit </p>
Période du 13 novembre au 19 novembre	<p>Concombre en salade Coeur de laitue croquant</p> <p>Quenelles à la crème Haricots verts</p> <p>Camembert </p> <p>Carré frais </p> <p>Tarte grillée aux pommes</p>	<p>Macédoine mayonnaise Maïs et thon</p> <p>Sauté de porc à la diable <i>Sauté de dinde à la diable</i> Pommes noisettes</p> <p>Emmental</p> <p>Fromage fondu Président</p> <p>Fruit </p> <p>Fruit </p>	<p>Perle du Nord vinaigrette</p> <p>Rôti de veau à la tomate Polenta</p> <p>Petit Louis.</p> <p>Fromage blanc et sucre </p> <p>GOUTERS : Gaufre liégeoise & Jus de Pomme</p>	<p>Salade composée au terroir </p> <p>Carottes râpées </p> <p>Tortellini à la tomate et au basilic & Emmental râpé</p> <p>St moret Gouda</p> <p>Compote pomme-banane Compote de poires</p>	<p>Pâté de campagne et cornichons Oeufs durs mayonnaise</p> <p>Pavé de poisson mariné à la provençale Beignets de chou-fleur</p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit </p> <p>Fruit </p>
Période du 20 novembre au 26 novembre	<p>Chou blanc râpé sauce vinaigrette Coeur de frisée et noix</p> <p>Sauté de poulet sauce tajine Semoule</p> <p>Coulommiers Edam</p> <p>Crème dessert chocolat </p> <p>Crème dessert à la vanille </p>	<p>Salade composée au terroir </p> <p>Concombre et maïs </p> <p>Boulettes de bœuf aux oignons Petits pois et carottes au jus</p> <p>Fromage blanc sucré Fromage blanc aux fruits</p> <p>Cocktail de fruits au sirop Carpaccio d'ananas au sirop</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Hoki Mexique Brocolis persillés</p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Fruit de saison</p> <p>GOUTERS : Gâteau fourrés chocolat & Jus de Raisins</p>	<p>MENU MONTAGNE </p> <p>Salade verte </p> <p>Façon tartiflette aux lardons <i>Façon tartiflette à la dinde</i></p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Moelleux au chocolat frais</p>	<p>Taboulé Salade du Maghreb</p> <p>Omelette Courgettes persillées</p> <p>Rondelé nature Fol Epi</p> <p>Fruit </p> <p>Fruit </p>
Période du 27 novembre au 3 décembre	<p>Rosette tranchée et cornichons Pâté de volaille</p> <p>Nuggets de poisson et citron Epinards hachés à la crème.</p> <p>Flan à la vanille Flan au chocolat</p> <p>Fruit </p> <p>Fruit </p>	<p>Perle du Nord vinaigrette salade verte & croutons</p> <p>Poulet émincé sauce forestière Farfalles</p> <p>Pointe de Brie </p> <p>Carré frais </p> <p>Compote pomme-fraise Compote pomme-abricot</p>	<p>Salade coleslaw </p> <p>Cassoulet <i>Cassoulet (sans porc)</i></p> <p>Saint Paulin</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>GOUTERS : Brioche & Jus d'Orange</p>	<p>Maïs et thon Macédoine mayonnaise</p> <p>Rôti de bœuf & Mayonnaise Pommes paillasson & Dosette de ketchup</p> <p>Gouda Cotentin</p> <p>Fruit </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade anglaise au cheddar salade verte & croutons</p> <p>Colin meunière et citron Haricots verts</p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Eclair au chocolat</p>

