



Lundi 03/11	Mardi 04/11 <i>Menu bio</i>	Jeudi 06/11 <i>Menu végétarien</i>	Vendredi 07/11
Crudités variées Palette de porc à la diable Frites & salade verte Fromage blanc sucré	 Frisée bio au chèvre Boulettes de bœuf bio Purée de pommes de terre bio Fondant au chocolat	Potage au potimarron Poisson pané MSC Carottes Vichy & riz Salade de fruits frais	Macédoine de légumes Saucisse fumée IGP Potée au chou frisé Pommes de terre vapeur Crème dessert vanille
Lundi 10/11	Mardi 11/11	Jeudi 13/11 <i>Menu végétarien</i>	Vendredi 14/11
Légumes frais à la croque Nugget's de poulet Frites Sundae glacé		Salade coleslaw Gratin de macaroni aux légumes frais Mousse au citron	Concombres & mimolette Poêlée de truite fraîche MSC Riz aux petits légumes Gaufre au sucre
Lundi 17/11	Mardi 18/11 <i>Menu végétarien</i>	Jeudi 20/11	Vendredi 21/11 <i>Menu bio</i>
Carottes râpées Sauté de veau marengo Penne Yaourt aux fruits	Mâche & betteraves rouges au vinaigre de framboises Haché végétal Spicy potatoes Entremet laitier	Pizza au fromage Filet de poisson MSC tartare Brocolis & blé cuit Fruit frais	Potage à la carotte bio Rôti de porc Label rouge Gratin de choux fleurs bio & pommes de terre Yaourt aromatisé bio
Lundi 24/11 <i>Menu bio</i>	Mardi 25/11	Jeudi 27/11 <i>Menu végétarien</i>	Vendredi 28/11
Laitue au maïs bio Escalope de dinde bio Haricots verts bio Pommes noisette Purée de fruits bio	Saucisson à l'ail au beurre Poulet basquaise Riz Yaourt aux fruits	 Chou rouge à l'aigre doux Hachis Parmentier végétarien, salade verte Fromage blanc à la vergeoise	Potage à la courgette Waterzoï de poisson frais MSC Pommes de terre vapeur Donut au sucre
Lundi 01/12 <i>Menu végétarien</i>	Mardi 02/12	Jeudi 04/12	Vendredi 05/12 <i>Menu bio</i>
Œuf au thon Cordon bleu végétarien Gratin dauphinois Petit pot de crème glacée	Salade à la féta IGP Moussaka au bœuf Riz Tarte aux pommes	Céleri rémoulade Carbonade flamande (bœuf) Frites Mousse au chocolat	Endives & pommes bio Gratin de coquillettes bio façon carbonara Yaourt nature sucré bio
Lundi 08/12	Mardi 09/12	Jeudi 11/12 <i>Menu végétarien</i>	Vendredi 12/12
Cassoulet maison (canard et porc) Pommes de terre vapeur Fromage frais aux fruits	 Saumon à la parisienne Sauté de volaille de fêtes forestier au pain d'épices Haricots beurre Pommes dauphine Clémentine & barre glacée	Sardine & beurre Tajine aux légumes frais & fruits secs Liégeois laitier	Mousse de foie & cornichon Poisson meunière MSC Garniture florentine (épinards) Millefeuille
Lundi 15/12 <i>Menu végétarien</i>	Mardi 16/12	Jeudi 18/12 <i>Menu bio</i>	Vendredi 19/12
Taboulé aux pois chiches Brandade de poisson MSC Salade verte Crème dessert chocolat	Carottes râpées à l' orange Gigot d'agneau Flageolets verts Pommes rissolées Ile flottante	Potage cultivateur bio Jambon blanc bio Gratin de macaroni bio Salade de fruits frais bio	Vol au vent (volaille HDF) Riz 1/8 camembert IGP Fruit frais

Les produits de saison* entrant dans la composition des repas sont en gras et italique.
 Le menu est établi au plus près de la réglementation du GEMRCN et de la loi EGALIM.
 Les produits Bio peuvent être temporairement remplacés par des produits conventionnels.
 L'origine de toutes les viandes est affichée dans nos restaurants le jour de sa consommation.
 Site de la Ville : www.ville-escaudain.fr

