

# MENUS NOVEMBRE 2022

## VACANCES - DU 31 OCTOBRE AU 4 NOVEMBRE

LUNDI	MARDI 1er - FERIE	MERCREDI	JEUDI	VÉGÉTARIEN	VENDREDI
Potage de courge au lait de coco		Grillon charentais	Duo de chou	Rillette de saumon et son toast	
Blanquette de veau à l'ancienne		Filet de saumon	Navets-carottes-céleris braisés	Travers de porc caramélisés	
Pommes Vapeur		Tagliatelles	Boullgour épicé	Ecrasé de butternut Façon "crumble"	
Camembert			Comté	Verre de lait	
Clémentine		Pomme	Gâteau pois cassés à la badiane (BME)	Cookies chocolat	

formation réseau "Bien Manger à l'école c'est l'affaire de ma commune"

## DU 7 AU 11 NOVEMBRE

LUNDI	MARDI	VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI	VÉGÉTARIEN	VENDREDI - FERIE
Salade de pomme de terre	Chou blanc et croûtons	Mesclun de salade et endive Gomasio	Potage à la courge			
Sauté de Boeuf	Oeufs	Filet de poisson	Pois chiche au lait de coco et curry			
Carottes	à la Florentine et épinards	Riz safrané	Pomme de terre			
Brie	Yaourt citron		Cantal			
Orange	Petit sablé	Fromage Blanc	Pomme			

## DU 14 AU 18 NOVEMBRE

LUNDI	VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	ÉCOLIERS	VENDREDI	VÉGÉTARIEN
Mesclun de salade	Salade de lentilles citronnée et ciboulette	Chou rouge et raisins secs	Betteraves et oeufs en oeil de sorcière	Potage de pois cassés			
Couscous de légumes et pois chiche	Blanquette de veau	Rôti de porc à la crème d'ail	Filet de poisson à la sauce curry	Tarte aux poireaux et céleri			
Semoule	Pommes Vapeur	Purée de potimarron	Courge façon potatoes (sous réserve de modification)	Mesclun de salade			
Emmental		Mimolette		Fromage blanc			
Purée de pomme	Fromage Blanc vanille	Gâteau au yaourt	Cheesecake à l'orange	et banane			

## DU 21 AU 25 NOVEMBRE

LUNDI	MARDI	VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI	LES GASTRONOMADES	VENDREDI
Salade de chou Fleur vinaigrette curry	Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Salade de pomme de terre et olives	Velouté de maïs ; pop corn paprika et truite fumé	Mesclun de salade et croûtons		
Rôti de boeuf sauce poivre	Hachis à la patate douce	Poulet Yassa (oignons et citron vert)	Rôti de veau avec ses champignons shitake	Filet de poisson sauce moutarde		
Coeur de blé tomate	et aux pois chiches	Brocolis gratinés	Purée de patate douce et courge	Fenouil et céleri braisé		
Camembert	Emmental	Yaourt vanille		Fromage Blanc		
Salade de fruits frais	Crème aux oeufs	Orange	Tarte chocolat / Poire caramélisée au beurre et son crumble de noisette	Crumble		

## DU 28 NOVEMBRE AU 2 DÉCEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri rémoulade et oeuf	Salade de haricots verts et gouda	Salade de chou et orange	Salade pomme-lentille	Velouté de poireaux et pomme de terre
Bolognaise de légumes	Sauté de porc à la provençale	Sauté de Boeuf au paprika	Filet de poisson sauce au cidre	Chili sin carne
Pâtes "Torti"	Coeur de blé	Semoule	Epinards crévés	Riz
Brie		Fromage blanc	Yaourt fermier	Emmental
Riz au lait à l'orange	Clémentine	Sauce caramel	Banane	Panna cotta à la vanille



VOTRE RESTAURANT A OBTENU LES LABELS SUIVANTS :



À partir du 1<sup>er</sup> mars 2022, les établissements proposant des repas à prendre sur place ou à emporter devront indiquer aux consommateurs l'origine des viandes de volailles, porcs et moutons qu'ils mettent à leurs menus, comme ils le faisaient déjà pour la viande de bœuf. La Ville de La Couronne vous renseigne sur l'origine de ses viandes depuis plusieurs années à travers les pictogrammes insérés dans les menus et vous informe qu'à partir de mars 2022, toutes les viandes préparées au Restaurant communal sont d'origine française.