SIRP DE PETIT PALAIS-SAINT SAUVEUR DE PUYNORMAND

RESTAURANT SCOLAIRE

Menus du 2 au 27 novembre 2026

	Du 2 au 6 novembre	qualité	Du 9 au 13 novembre	qualité	Du 16 au 20 novembre	qualité	Du 23 au 27 novembre	qualité
LUNDI	Potage de légumes Pâtes Sauce Carbonara Vache Picon **Compote de pommes**		**Repas végétarien** Carottes râpées Quiche aux poireaux Batavia Gouda Crème au chocolat		**Betteraves aux pommes** Dinde à l'Indienne Ecrasé de patates douces Coulommiers Flan caramel		**Repas végétarien** Œuf dur mayonnaise Pizza Mexicaine Salade verte Petit cotentin Yaourt au sucre de canne	
MARDI	**Salade aux pommes Granny** Poulet rôti Carottes à la crème Emmental Gaufre de Bruxelles		Velouté de courge Longe de porc Haricots-blancs à la tomate Camembert **Pommes Golden**		**Repas végétarien** Potage aux pois-cassés Risotto parmesan-légumes *(fèves, carottes, maïs)* Saint Nectaire Fruit frais de saison		Carottes râpées à l'ail Hampe de bœuf Pommes sautées Tome Fruit frais de saison	
JEUDI	**Repas végétarien** Betteraves mimosa Riz pilaf Cari de lentilles Petit-suisse Fruit frais de saison		Bouillon aux vermicelles Calamar à la Romaine Gratin de chou-fleur Brie Fromage blanc au coulis		**Le Bistrot**		Velouté de légumes Parmentier de poisson Aux potirons Emmental Fruit frais de saison	
VENDREDI	Soupe Alphabet Poisson du jour sauce curry Brocolis & pommes de terre Bleu Yaourt à la vanille		Céleri rave aux raisins **Tajine de bœuf aux pommes** Semoule Mimolette Fruit frais de saison		Tourin à la tomate Blanquette de poisson Blé Petit-suisse Fruit frais de saison		Duo de choux Porc aux pruneaux Pâtes Gouda Salade de fruits exotiques	

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraiches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Libourne primeur

Ferme Bodard

Origine des produits:

IGP AOP MSC FAIT MAISON LABEL ROUGE

FRAIS Bleu Blanc Coeur BIO HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Le produit du mois

La pomme