



Restaurant scolaire

Esvres sur Indre

Menus du 13 au 24 novembre 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Du 13 au 17 novembre	Journée : "SANTÉ"					
	Entrée	★ Betteraves en cube à l'huile de noix	Salade club	Chou blanc aux lardons	Duo de celeri et carottes BIO	Velouté de carottes
		Haricots verts BIO à l'échalote	Batavia mimosa		Radis noir au beurre	Macédoine vinaigrette
	Plat protidique	Risotto au potiron	Bœuf bourguignon	Brandade de poisson	Filet de poisson vapeur	Escalope de dinde à la crème
	Garniture	Riz	Petit pois		Epinards	Chou-fleur
	Produit laitier	Saint Paulin	Fromage portion	Yaourt nature	Brie	Tome blanche
Dessert	Fruit d'automne	Entremets aux céréales et lait BIO	Compote pomme vanille	Semoule au lait	Corbeille de fruits	
	Ananas frais	Crème au spéculos		Entremets praliné et son biscuit	Fruit BIO	
Du 20 au 24 novembre	Entrée	★ Carottes au citron	Salade domino	Endives au jambon et à la mimolette	Potage de légumes	Salade de riz
		Radis au beurre	Pomelos		Salade de cœurs de palmier	Flamiche aux poireaux de touraine
	Plat protidique	Poulet rôti aux herbes	Sauté de porc Roi Rose de Touraine à la provençale	Volaille pané	Waterzoi de poisson	Sauté de bœuf façon carbonade
	Garniture	Frites	Gratin de chou-fleur à la picarde	Coquillettes	Riz blanc	Poêlée de légumes
	Produit laitier	Mimolette	Fromage ail et fines herbes	Bûche du Pilat	Crème de gruyère	Emmental
	Dessert	Petits suisses aux fruits	Brownies aux œufs BIO	Entremets Bicolore	★ Salade de fruits frais	Banane
Fromage blanc BIO au miel et spéculos		Tarte au sucre et à la cassonade		Poire	Pomme BIO	

Composition des salades et des desserts :

★ Salade club : Salade, mais, croutons, emental. Salade domino: Celeri, olives noires.

★ Dont un élément BIO.

Bon appétit !

