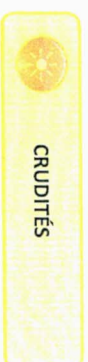


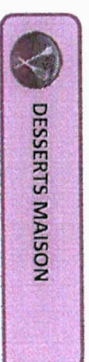
RESTAURANT SCOLAIRE - NIEUIL L'ESPOIR

MOIS DE NOVEMBRE 2020

lun 02 nov		mar 03 nov		jeu 05 nov		ven 06 nov	
Cake aux légumes		Pomme de terre au surimi		Oeuf dur mayonnaise		Céleri rémoulade	
Boeuf braisé		Cordon bleu de volaille		Chili végétarien (riz, haricots rouges, maïs, sauce tomate)		Marmitte de poisson	
Petits pois		Purée de potiron		Yaourt aromatisé		Pommes de terre vapeur	
Edam		Brie		Galette Saint Michel		Bûche mi-chèvre	
Crème dessert vanille		Fruit		jeu 12 nov		Moelleux aux pommes	
lun 09 nov		mar 10 nov		Taboulé		ven 13 nov	
Potage de légumes		Carottes râpées		Omelette nature		Pâté de campagne	
Jambon grill / Haricots blancs (plat complet)		Poulet rôti		Haricots verts		Steak de colin sauce tomate basilic	
Camembert		Pommes rissolées		Tome noire		Riz	
Flan nappé caramel		Chanteneige		Eclair chocolat		Gouda	
lun 16 nov		Compote				Fruit	
		mar 17 nov				ven 20 nov	
Friand fromage		Piémontaise au poulet				Lentilles vinaigrette	
Couscous végétarien (pois chiche, semoule, légumes couscous)		Boulettes de veau milanaise				Gratin de poisson dieppoise	
Velouté fruits		Carottes aux herbes				Belgnets de légumes	
Madeleine		Carré de Liguell				Carré d'ias	
lun 23 nov		Fruit				Fruit	
		mar 24 nov				ven 27 nov	
Pâté forestier		Potage dubarry		Salade de riz, haricots rouges, pois chiches, maïs		Carottes râpées	
Escalope de volaille au jus		Hachis parmentier				Dos de colin crème de citron	
Haricots beurre		Salade verte				Pâtes	
Emmental		Fromage bio				Yaourt nature sucré	
Fruit		Mousse chocolat				Cake vanille Maison	



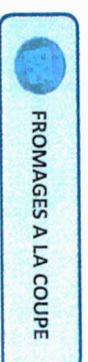
CRUDITÉS



DESSERTS MAISON



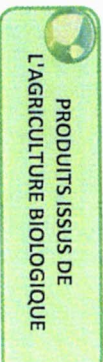
NOUVEAUTÉS



FROMAGES A LA COUPE



FOURNISSEURS LOCAUX*
*(cuisine de Poitiers 86)



PRODUITS ISSUS DE
L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE