

# Qu'est-ce qu'on mange ?

Menus des écoles de Cornebarrieu

**NOVEMBRE 2023**

CORNEBARRIEU

LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
Salade de pommes de terre, oignons, cornichons vinaigrette 🍖 Saucisse de Mallossèves 🌿 <b>Blanquette de poisson, p'tits légumes</b> Chou fleur béchamel Tomme noire IGP Pomme	Oeuf dur, mayonnaise 🍝 <b>Penne Bio aux trois fromages</b> Suisse sucré 🍌 <b>Kiwi</b>	🍷 <b>Betteraves vinaigrette</b> 🍖 Sauté de dinde 🌿 <b>Galette végétarienne</b> Sauce colombo Boulghour Carré Liéguil Flan nappé caramel	Salade iceberg vinaigrette 🍖 Hachis parmentier de boeuf 🌿 <b>Parmentier au fromage</b> Crème anglaise Gâteau au chocolat du chef	🍷 <b>Mélange de riz et maïs vinaigrette</b> Poisson pané 100 % filet Petits pois Yaourt sucré 🍌 <b>Banane</b>

LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
🍷 <b>Torsade vinaigrette</b> 🍖 Cordon bleu de dinde 🌿 <b>Nuggets végétarien de blé, Ketchup</b> 🍷 <b>Haricots verts à l'ail</b> Madeleine 🍷 <b>Compte fraîche pomme banane</b>	Chou rouge râpé vinaigrette Omelette au fromage du chef Pommes de terre cubes rissolées, Ketchup 🍷 <b>Emmental</b> Mousse au chocolat au lait	Carottes râpées vinaigrette 🍖 Sauté de porc 🌿 <b>Galette de soja provençale</b> Sauce dijonnaise Riz de Camargue IGP pilaf Saint Nectaire AOP Poire	Rillettes de thon 🍖 Kefta de boeuf sauce aux baies 🌿 <b>Boulettes végétariennes sauce dijonnaise</b> Carottes persillées Yaourt sucré Gâteau pomme cannelle du chef	🍖 Pâté de campagne Label Rouge, cornichons 🌿 Médaillon de surimi, mayonnaise Curry de poisson 🍷 <b>Semoule</b> 🍷 <b>Vache qui rit</b> 🍌 <b>Kiwi</b>

LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
Betteraves vinaigrette 🍖 Emincé de filet de poulet 🌿 <b>Médaille de merlu MSC</b> Sauce chasseur 🍷 <b>Coquillettes</b> Cantal AOP 🍷 <b>Pomme</b>	🍷 <b>Taboulé d'hiver</b> 🍖 Rôti de porc Label Rouge sauce forestière 🌿 <b>Galette épinards, blé et fromage</b> Chou fleur persillé 🍷 <b>Edam</b> Clémentine	Chou blanc râpé, dés d'emmental vinaigrette 🍖 Hachis parmentier au panais 🌿 <b>Raviolo aux 5 fromages, sauce tomate</b> Yaourt sucré Tarte au flan maison	Salade verte vinaigrette, croûtons nature Chili sin carne Riz de Camargue IGP Suisse fruité Donuts	Cake au chèvre et butternut Poisson blanc meunière Purée de pommes de terre et épinard Yaourt sucré ferme du Prouzic 🍷 <b>Galettes au beurre</b>

LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VEND. 1 <sup>ER</sup> DÉC.
Carottes râpées vinaigrette à l'orange 🍖 Saucisse de Mallossèves 🌿 <b>Filet de colin lieu sauce tomate</b> 🍷 <b>Lentilles au jus</b> 🍷 <b>Camembert</b> Flan chocolat	🍷 <b>Mélange de riz et maïs vinaigrette</b> Pizza au fromage 🍷 <b>Haricots verts persillés</b> Suisse sucré Compote fraîche pomme ananas	Perles de pâtes vinaigrette 🍖 Rôti de volaille 🌿 <b>Galette végétarienne</b> Sauce Marengo Jeunes carottes Yaourt aromatisé Kiwi	Chou fleur vinaigrette 🍖 Kefta de boeuf façon carbonade 🌿 <b>Boulettes végétariennes Sauce tomate</b> Frites, Ketchup Petit moulé nature Tarte amandine aux pommes du chef	🍖 Saucisson à l'ail, cornichons 🌿 <b>Oeuf dur, mayonnaise</b> Brandade de colin MSC au butternut Pont l'Evêque AOP Poire