



# ECOLE DE TOUVRE



## MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2023

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 06/11 au 10/11</b>	Crêpes au fromage Aiguillette de poulet panée Haricots verts persillés Fromage* Pommes de Garat	<b>MENU ITALIEN</b> Antipasti de courgettes et mozzarella Tortellini ricotta-épinard Roquette Tiramisu	Chou-fleur en salade Chipolatas Salsifis à la tomate Petit fromage blanc aux fruits  Biscuit	Potage Saint-Germain Filet de lieu sauce chorizo Semoule Fromage* Banane
<b>Semaine du 13/11 au 17/11</b>	Samoussa aux légumes Kochari (Coquille, lentilles, sauce tomate, pois chiche) Fromage* Fruit de saison	Macédoine mayonnaise Emincé de dinde Haricots blancs  à la tomate Huile de noix de chez Magne Fromage* Pommes de Garat	Carottes râpées Poisson frais du jour Epinards à la crème Fromage* Gâteau au chocolat	Soupe de tomates Sauté de bœuf Purée de pommes de terre Yaourt nature sucré  Compote de fruits
<b>Semaine du 20/11 au 24/11</b>	Betteraves mimosa en salade Rougail saucisse Riz Basmati  Fromage* Fruit de saison	<b>MENU SURPRISE DES GASTRONOMADES</b>	Radis noir et beurre Sauté de lapin persillé Carottes au curry et crème Yaourt à la vanille 	Salade de pâtes Omelette Salade verte Fromage* Fruits de saison
<b>Semaine du 27/11 au 01/12</b>	Céleri rémoulade Sauté de porc Penne rigate  Mousse au chocolat Fruit de saison	Pâté de campagne-cornichons Cuisse de poulet Petits pois étuvés Fromage* Compote pommes-fraises	Soupe de potiron Tartiflette Salade verte Fromage* Fruit de saison	Concombres à la crème Poisson frais du jour Lentilles  Fromage* Gâteau au citron

\* Fromages du mois : Gouda , Saint Nectaire, Tomme blanche, Vache qui rit , Emmental

