



RESTAURANT SCOLAIRE de Bellegarde - Quiers


MENU - NOVEMBRE 2023

lundi 6 novembre	mardi 7 novembre	jeudi 9 novembre	vendredi 10 novembre
saucisson sec aiguillette de poulet panée petits pois/carottes  fromage fruit bio	velouté de légumes  gratin de pâtes au fromage mimolette gâteau aux pommes maison	salade betteraves bio filet de colin MSC sauce hollandaise haricots verts bio fromage blanc sucré	salade d'endives/œuf Bœuf braisé aux olives Purée maison Fromage  fruit 
lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
œuf dur sauce cocktail pané blé emmental/épinards Flageolets camembert bio fruit 	concombre en salade saucisses de volailles frites yaourt Bio au sucre de canne	taboulé steak haché poêlée de légumes  éclair à la vanille	carottes râpées  poisson de jour MSC à la tomate Riz bio de Camargue Fromage fruit 
lundi 20 novembre	mardi 19 septembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
friand au fromage boulette de volaille sauce curry mélange de légumes abricots au sirop	 salade verte et choux blanc Tartiflette Kiri Fruit	betterave bio et thon beignet à la romaine poêlée campagnarde Gâteau marbré maison	velouté de potimarron bio et vache qui rit Quiche à l'emmental salade verte  banane
lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 1 décembre
macédoine au surimi MSC Paupiette de bœuf haricots verts  fromage fruit bio	œuf mimosa veggie bolo spaghetti bio emmental compote maison	cake salé maison médaillon de dinde aux champignons carottes vichy entremet à la vanille	betteraves BIO et maïs crumble de poisson pomme de terre au beurre Fromage  fruit 
Menus sous réserve de modification liée à l'approvisionnement			

Circuit court :

Viande Volailles : Ets Lemoine (Bellegarde)
Viande de bœuf : Boucherie Debouzy (Bellegarde)
Légumes bio : Le jardin des Sablons (Nesploy)
Pommes de terre : Ets Girard (Batilly)

Préparation faite maison

HVE : Haute valeur environnementale 



CE2 : Certification
environnementale niveau 2

* IGP : Indication
Géographique protégée

Origine des viandes : France

Pains : Boulangeries de Bellegarde

Information : les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes tels que : gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusque

