



MENUS DE NOVEMBRE 2018



VILLE DE VICHY

<http://www.ville-vichy.fr>

Lundi 5	Mardi 6	Jeudi 8	Vendredi 9
Potage de légumes Paëlla au poulet Brie Fruit bio	Salade de pomme de terre parisienne Boulette de bœuf à l'andalouse Haricots verts ail et persil (bio) Entremet vanille	Radis et beurre Pavé de poisson mariné au citron Pomme de terre vapeur Fromage blanc Compote bio	Endives en salade (bio) croûtons Rôti de veau farci au jus Epinards Gâteau de semoule "fait maison"
Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16
Céleri rémoulade Pot au feu (légumes pot au feu) Crème dessert chocolat	Chou rouge Calamars à la romaine Boulghour Saint-Moret Compote bio	Rillettes de sardine Cassoulet (SP : saucisse de volaille et haricots blancs) Fruit bio	Salade verte (bio) Omelette aux herbes Purée de célerie Bleu Gâteau d'anniversaire
Lundi 19	Mardi 20	Jeudi 22 - "Le Portugal"	Vendredi 23
Potage de légumes Spaghettis bolognaise (bio) Cantal Fruit bio	Macédoine de légumes Steak végétal Chou fleur persillé (bio) Compote	Accras de morue Moules à la Portugaise Carottes et pommes de terre laquées Pastéi del Nata	Chou blanc vinaigrette (bio) Hoki beurre citron Riz créole Fromage blanc Fruit
Lundi 26	Mardi 27	Jeudi 29	Vendredi 30
Carottes râpées (bio) Nuggets de volaille Poêlée de légumes (bio) Crème dessert vanille	Salade de riz à la parisienne (bio) Paupiette de veau Lentilles Yaourt Fruit bio	Potage de légumes Rôti de bœuf au jus Macaronis bio Gâteau au yaourt	Salade coleslaw (bio) Gratin de la mer Pommes de terre persillés Tomme noire Fruits au sirop

Les menus peuvent être modifiés en fonction des modalités d'approvisionnement liées à la météo, au transport des denrées, ou pour toute autre raison.

Toutes les volailles sont de label rouge.

Les viandes de volaille, de porc et de bœuf sont de provenance Française.

Du pain "bio" est servi chaque jour dans les restaurants scolaires.

Les prélèvements des plats témoins doivent être effectués sur les aliments suivis d'un "T".

