



VILLE D'ESCAUDAIN

Du 4 Novembre 2024 au 20 Décembre 2024



Lundi 04/11	Mardi 05/11 <i>Menu bio</i>	Jeudi 07/11 <i>Menu végétarien</i>	Vendredi 08/11
Crudités variées Saucisse knack IGP Frites & salade verte Fromage blanc sucré	 Frisée bio au chèvre Boulettes de bœuf bio Purée de pommes de terre bio Fondant au chocolat	Potage au potimarron Poisson pané MSC Carottes Vichy & riz Salade de fruits frais	Macédoine de légumes Petit salé Potée au chou frisé Pommes de terre vapeur Crème dessert vanille
Lundi 11/11	Mardi 12/11 <i>Menu bio</i>	Jeudi 14/11 <i>Menu végétarien</i>	Vendredi 15/11
	Fromage frais bio Couscous aux légumes frais bio (merguez & poulet) Fruit frais bio	Salade coleslaw Gratin de macaroni aux légumes frais Mousse au citron	Concombres & mimolette Poêlée de truite fraîche MSC Riz aux petits légumes Gaufre au sucre
Lundi 18/11	Mardi 19/11 <i>Menu végétarien</i>	Jeudi 21/11	Vendredi 22/11 <i>Menu bio</i>
Carottes râpées Sauté de veau marengo Penne Yaourt aux fruits	Mâche & betteraves rouges au vinaigre de framboises Haché végétal Spicy potatoes Entremet laitier	Pizza au fromage Filet de poisson MSC tartare Brocolis & blé cuit Fruit frais	 Potage à la carotte bio Rôti de porc Label rouge Gratin de choux fleurs bio & pommes de terre Yaourt aromatisé bio
Lundi 25/11 <i>Menu bio</i>	Mardi 26/11	Jeudi 28/12 <i>Menu végétarien</i>	Vendredi 29/11
Laitue au maïs bio Escalope de dinde bio Haricots verts bio Pommes noisette Purée de fruits bio	Saucisson à l'ail au beurre Poulet basquaise Riz Yaourt aux fruits	Chou rouge à l'aigre doux Hachis Parmentier végétarien, salade verte Fromage blanc à la vergeoise	Potage à la courgette Waterzoï de poisson frais MSC Pommes de terre vapeur Donut au sucre
Lundi 02/12 <i>Menu végétarien</i>	Mardi 03/12	Jeudi 05/12	Vendredi 06/12 <i>Menu bio</i>
Œuf au thon Cordon bleu végétarien Gratin dauphinois Petit pot de crème glacée	 Salade à la fête IGP Moussaka au bœuf Riz Tarte aux pommes	Céleri rémoulade Carbonade flamande (bœuf) Frites Mousse au chocolat	Endives & pommes bio Gratin de Coquillettes bio façon carbonara Yaourt nature sucré bio
Lundi 09/12	Mardi 10/12	Jeudi 12/12 <i>Menu végétarien</i>	Vendredi 13/12
Vol au vent Riz 1/8 camembert IGP Fruit frais	Potage à la tomate Gigot d'agneau Flageolets verts Pommes rissolées Ile flottante	Sardine & beurre Tajine aux légumes frais & fruits secs Liégeois laitier	Mousse de foie & cornichon Poisson meunière MSC Garniture florentine (épinards) Millefeuille
Lundi 16/12 <i>Menu végétarien</i>	Mardi 17/12	Jeudi 19/12 <i>Menu bio</i>	Vendredi 20/12
Taboulé aux pois chiches Brandade de poisson MSC Salade verte Crème dessert chocolat	Saumon à la parisienne Sauté de volaille de fêtes forestier au pain d'épices Haricots beurre Pommes dauphine Clémentine & barre glacée	Potage cultivateur bio Endive flamande bio Pommes de terre vapeur Salade de fruits frais bio	 Crudités variées Cassoulet maison (canard et porc) Fromage frais aux fruits



Les produits de saison* entrant dans la composition des repas sont en gras et italique.
 Le menu est établi au plus près de la réglementation du GEMRCN et de la loi EGALIM.
 Les produits Bio peuvent être temporairement remplacés par des produits conventionnels.
 L'origine de toutes les viandes est affichée dans nos restaurants le jour de sa consommation.

Site de la Ville : www.ville-escaudain.fr

