



# Municipalité de Bourgueil

## Menus du restaurant scolaire



Menus d'automne

|  | <b>Lundi</b>                           | <b>Mardi</b>  | <b>Mercredi</b>                          | <b>Jeudi</b>                        | <b>Vendredi</b>                        |
|--|--|---|--|-------------------------------------|--|
| <b>Semaine 45</b>                      | 8-nov.                                 | 9-nov.  | 10-nov.                                  | 11-nov.                             | 12-nov.                                |
| <b>Menus du 8 au 12 novembre 2021</b>  | Salade de céleri local aux pommes      | Salade piémontaise  | Betteraves mimosa                        | Férié                               | Rillettes de thon maison               |
|  | Pané fromager                          | Gratin de poisson MSC   | Emincé de volaille local aux champignons |                                     | Sauté de porc local au chorizo doux    |
|  | Coquillettes bio                       | Haricots verts bio  | Riz pilaf bio                            |                                     | Carottes braisées locales              |
|  | Tomme blanche                          | Petit suisse  | Edam                                     |                                     | Camembert bio                          |
|  | Yaourt vanille bio                     | Fruit de saison   | Compote pomme-poire                      |                                     | Fruit de saison bio                    |
| <b>Semaine 46</b>                      | 15-nov.                                | 16-nov.   | 17-nov.                                  | 18-nov.                             | 19-nov.                                |
| <b>Menus du 15 au 19 novembre 2021</b> | Salade de chou rouge local aux lardons | Oeuf dur et sa mayonnaise de licorne                                      | Carottes râpées locales au citron        | Tarte provençale maison             | Potage de légumes locaux               |
|  | Brandade de poisson                    | Sauté de boeuf local au curry   | Rôti de porc local au jus                | Boulettes de soja sauce champignons | Haut de cuisse de poulet local au thym |
|  | Salade verte locale                    | Pâtes bio sauce pesto   | Haricots blancs                          | Gratin de brocolis bio béchamel     | Epinars / Pommes de terre              |
|  | St Nectaire                            | Mimolette   | Kiri                                     | Chèvre                              | Verre de lait local                    |
|  | Entremets au lait local                | Fromage blanc local avec coulis fruits rouges et vermicelles multicolores | Crème dessert                            | Pomme label éco responsable         | Cake aux fruits maison                 |

Produit biologique

Ancestral territorial

Produit labellisé

repas à thème

Élaboré sur place / maison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Plan alimentaire n°3 et 4

