

# AU MENU DE LA CANTINE elior®

## RESTAURATION SCOLAIRE

du 6 au 10 novembre

### Lundi

- Macédoine mayonnaise
- Haricots verts en salade
- Galopin de veau sauce tomate
- Penne / courgettes à la persillade
- Tartare ail et fines herbes / Rondelé
- Fruit de saison

### Mardi

- Iceberg vinaigrette caramel
- Salade d'endives
- Pilon de poulet sauce poulette **VF**
- Semoule bio **BIO**
- Yaourt nature / yaourt aromatisé
- Compote de pommes

### Jeudi

- Carottes râpées vinaigrette maison
- Céleri rémoulade
- Sauté de boeuf en estouffade **VF**
- Purée de pomme de terre maison
- Edam bio / Gouda bio **BIO**
- Cake au citron **CHEF**

### Vendredi

- Pâté de campagne
- Roulade aux olives
- Pavé de colin à la basquaise
- Poêlée de carottes et haricots verts
- Camembert / Cotentin
- Flan nappé au caramel

du 13 au 17 novembre

### Lundi

- Radis beurre
- Salade coleslaw
- Nuggets de volaille
- Boulgour bio pilaf **BIO**
- Fondu Président / Croc'lait
- Cocktail de fruits

### Mardi

- Friand au fromage
- Oeufs durs florentine
- Emmental / Mimolette
- Fruit de saison

### Jeudi

- Bouillon de volaille aux vermicelles
- Sauté de veau champignons **LR**
- Carottes bio à la ciboulette **BIO**
- Yaourt nature / yaourt aromatisé
- Roulé au chocolat

### Vendredi

- Céleri rémoulade
- Duo de choux blanc et rouge
- Fideua (paëlla aux pâtes) **CHEF**
- Brie / Saint Paulin
- Compote de poires

du 20 au 24 novembre

### Lundi

- Pâté de foie
- Saucisson à l'ail
- Cuisse de poulet rôtie **LR**
- Brocolis
- Pommes de terre vapeur
- Petit Suisse / Yaourt nature
- Fruit de saison **BIO**

### Mardi

- Carottes râpées vinaigrette maison
- Chou rouge vinaigrette
- Jambon blanc **LR**
- Macaroni bio **BIO**
- Tomme noire / Saint Nectaire
- Ananas au sirop

### Jeudi «Menu Montagne»

- Endives pommes et noix
- Gratin alpin **CHEF**
- (crozets / saucisse fumée)
- Six de Savoie
- Mousse marrons et noix

### Vendredi

- Salade de mâche
- Emincé de fenouil en rémoulade
- Filet de lieu à la tapenade
- Polenta au beurre
- Smoothie pomme
- Gateau au chocolat

du 27 nov. au 1<sup>er</sup> déc.

### Lundi

- Salade farandole
- Salade verte
- Cordon bleu
- Torsades
- Ratatouille
- Fraidou / Rondelé aux noix
- Mousse chocolat au lait

### Mardi

- Crêpe au fromage
- Sauté de porc au curry **VF**
- Purée potirons bio **BIO**
- Bûchette au chèvre/ Carré de l'Est
- Fruit de saison

### Jeudi

- Chou blanc vinaigrette
- Radis beurre
- Rôti de boeuf **VF**
- Riz bio **BIO**
- Fromage blanc fruits rouges
- Tarte feuilletée aux pommes **CHEF**

### Vendredi

- Betteraves
- Champignons en salade
- Parmentier de colin
- Tomme blanche / Camembert
- Fruit de saison

du 4 au 8 décembre

### Lundi

- Potage aux légumes
- Sauté de veau sauce provençale
- Polenta au beurre **VF**
- Yaourt nature bio **BIO**
- Fruit de saison

### Mardi

- Céleri boule vinaigrette maison
- Carottes râpées
- Escalope de dinde à la crème **VF**
- Haricots beurre persillés
- Rondelé nature / ail et fines herbes
- Flan nappé au caramel

### Jeudi

- Salade impériale
- Salade verte
- Rôti de porc sauce champignons
- Poêlée de Guyane **VF**
- Croûte noire / Cotentin
- Banana bread **CHEF**

### Vendredi

- Duo de carottes sauce fraîcheur
- Chou rouge râpé sauce échalote
- Filet de colin pané citron
- Riz Pilaf
- Gouda / Edam
- Compote de pommes bio **BIO**

**BIO** Produit Bio **AB**

**LR** Label Rouge **R**

**VF** Viande / Volaille Origine France

**CHEF** Recette du Chef



Attention !  
Ces menus sont susceptibles de modifications  
en fonction des disponibilités des produits et  
des propositions des producteurs locaux

Retrouvez chaque mois le mensuel sur le site : [www.villedelacrau.fr](http://www.villedelacrau.fr)

La liste des principaux allergènes  
présents dans les recettes est à votre  
disposition sur simple demande auprès  
du service Restauration Scolaire



## INFOS LEGALES

**La Crau, une ville à la campagne**

Novembre 2017

Dépôt légal : janvier 1993

Directeur de publication : M. Christian SIMON

Rédaction, Photos, Dessins : Mairie de La Crau

Création graphique : Mairie de La Crau

Impression : Imprimerie Marim - 04 98 00 13 00

Distributeur : ADREXO - 04 94 30 22 10

Imprimé à 9000 exemplaires