

Restauration Scolaire de QUINCY-VOISINS  
**MENUS DE NOVEMBRE 2011**

	<p><b>Lundi 07</b></p> <p>Salade transalpine Escalope de volaille sauce blanquette Haricots verts Coulommiers Fruit</p>	<p><b>Lundi 14</b></p> <p>Salade de riz au thon Escalope viennoise Légumes et pastas Valencia Yaourt Fruit</p>	<p><b>Lundi 21</b></p> <p>Sardine citron Cordon bleu au ketchup Petits pois Carré d'as Mousse au chocolat</p>	<p><b>Lundi 28</b></p> <p>Pommes de terre au thon ciboulette Saucisse de toulouse Nuggets* Emincé de chou vert braisé Buchette au lait mélangé Fruit</p>
<p><b>Mardi 01</b></p> <p>FERIE</p>	<p><b>Mardi 08</b></p> <p>Salade de betteraves et de pommes de terre Poissonette au fromage + citron Brocolis à la crème Tartare nature Compote</p>	<p><b>Mardi 15</b></p> <p>Pâté de foie Blanc de poireaux* Steak hache maitre d'hôtel Trio de légumes aux carottes jaunes Fromage au lait de mélange Fruit</p>	<p><b>Mardi 22</b></p> <p>Pommes piémontaise Daube de bœuf médina Carottes à la crème Pyrénéen Fruit</p>	<p><b>Mardi 29</b></p> <p>Œuf dur vinaigrette Mijoté de porc en civet Omelette au fromage* Pommes campagnarde Rond des ducs Compote</p>
<p><b>Mercredi 02</b></p> <p>½ Pamplemousse Ravioli au gratin Yaourt Pâtisserie sèche</p>	<p><b>Mercredi 09</b></p> <p>Salade de tomates Couscous maison (merguez, boulette d'agneau) Edam Flan nappé caramel</p>	<p><b>Mercredi 16</b></p> <p>Céleri rémoulade Cassoulet maison (chipolatas, poulet) Rôti de veau* Epinard au jus* Emmental Compote</p>	<p><b>Mercredi 23</b></p> <p>Concombre alpin Blanquette de colin sauce corail Blé Yaourt Pâtisserie sèche</p>	<p><b>Mercredi 30</b></p> <p>Salade mélangée Potée Catalane (paleron, haricots blanc) St pa Fruit</p>
<p><b>Jeudi 03</b></p> <p>Concombre vinaigrette Sauté de porc Omelette au fromage* Chou fleur à la crème Rond des ducs Fruit</p>	<p><b>Jeudi 10</b></p> <p>Carottes râpées maison Lasagne aux deux saumons Brique de vache Fruit</p>	<p><b>Jeudi 17</b></p> <p>Taboulé maison Emincé de volaille Fleurettes de chou fleur au gratin Fromage frais fruité Fruit</p>	<p><b>Jeudi 24</b></p> <p>Betteraves Choucroute garnie Roti de dinde aux pruneaux* Ratatouille* Fromage frais Fruit</p>	
<p><b>Vendredi 04</b></p> <p>Salade coleslaw Pavé de lieu noir Riz pilaf Le gourmet Mousse au chocolat</p>	<p><b>Vendredi 11</b></p> <p>FERIE</p>	<p><b>Vendredi 18</b></p> <p>Salade Mexicaine Cœur de colin d'Alaska Pommes noisette Le pavé Marbre au chocolat+ Crème anglaise</p>	<p><b>Vendredi 25</b></p> <p>Crêpe au fromage Filet de hoky pané au citron Haricots verts provençale Sennonais Fruit</p>	

\* Repas sans porc SOUS RESERVE DE MODIFICATIONS DUES A L'APPROVISIONNEMENT  
O.C.R.S.-12 rue Louis Armand 77330 OZOIR LA FERRIERE- TEL.01.64.40.19.90- FAX.01.64.40.17.12