



# Aurons Menus scolaires NOVEMBRE 2023



Lundi 6	Mardi 7	Jeudi 9	Vendredi 10
Salade verte vinaigrette Gardianne de Taureau Semoule Carline de l'Ubaye Chou vanille	Pizza au fromage Filet de poisson pané Epinards en béchamel Yaourt aromatisé Kiwi	Salade de PDT Falafels de pois chiches & sauce pizzaïolo Carottes persillées Camembert Banane	Céleri rémoulade Filet de merlu sauce Normande Gratin de brocolis Croc'lait Flan chocolat
Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
Betteraves vinaigrette Quenelle sauce provençale Riz aux petits légumes Gouda Pomme	Salade iceberg vinaigrette Bolognaise de thon Farfalle Buchette mi-chèvre Crème dessert vanille	Carottes râpées Filet de poisson meunière Chou-fleur béchamel Rondelé nature Gâteau au yaourt maison	<b>Les JO Paris : Multisport</b> Endives vinaigrette Hachis parmentier Brie Flan parisien
Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
Carottes râpées Sauté de veau au romarin Polenta Edam Flan vanille	Œuf dur mayonnaise Chili sin carne Riz pilaf de Camargue Yaourt nature & sucre Pomme	Salade verte & dés d'emmental Nuggets de poulet Carottes à l'ail Compote maison Petit beurre Ananas	Velouté de légumes Gratin de pâtes aux 2 poissons Coulommiers Clémentine
Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	Vendredi 1er
Salade iceberg vinaigrette Saucisse pertuisienne Lentilles mijotées Chanteneige Yaourt aromatisé	Salade de blé Omelette fines herbes Haricots verts Gouda Poire	Salade coleslaw Sauté de dinde sauce fermière Coquillettes Vache Picon Ananas	

Poisson issu de la Pêche Durable  
 Produit local  
 Fromage AOP/AOC  
 Viandes origine France  
 Produit agriculture  
 Produit à Indication Géographique Protégée  
 Fait maison  
 Fruits et légumes frais  
 Fromage à la coupe  
 Produit Label Rouge  
 Repas Végétarien

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, trace possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

Sous réserve d'approvisionnement