















MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE D'INDRE

Semaine du Lundi 20 au Vendredi 24 Novembre

	Lundi 20 Novembre	Mardi 21 Novembre	Mercredi 22 Novembre	Jeudi 23 Novembre	Vendredi 24 Novembre
HORS D'OEUVRE	Cake au jambon emmental	Taboulé à la menthe	Macédoine surimi	Potage de légumes 	Salade verte composée 
PLAT CHAUD	Marée du jour 	Œuf cocotte effiloché de jambon cru 	Emincé de porc caramel 	Pasta pesto	Blanquette de veau à l'ancienne
GARNITURE	Salade verte	Epinard 	Pomme paillasson 	Légumineuses	Riz 
PRODUIT LAITIER	Yaourt 	Gruyère	Restes du stock	Gouda 	Yaourt 
DESSERT	Fruit de saison 	Pâtisserie	Fruit de saison	Biscuit	Fruit de saison 

Menu alternatif

Œuf cocotte dés de tofu

Omelette

Riz aux légumes fèves de soja

Fruits et légumes de saison selon les approvisionnements

Repas servis avec de la flûte de la Boulangerie Les délices de l'Indre

Les viandes entières de porc, bœufs, volaille, dinde, servies sont 100% françaises

Produit issu de l'agriculture biologique 

Plat végétarien en vert Menus mixtes en jaune : apport en protéines d'origine végétales et animales

Pas fait sur place 

Pêche équitable 

Produits locaux 



Le menu alternatif est uniquement destiné aux enfants qui ont un régime particulier sur l'année

Menus sous réserves de modification

Retrouvez vos menus sur Indre44.fr, le Portail Famille et l'application Nantes dans ma poche !