


Menus* de l'école Surville- Eguelles

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
semaine du 5 au 9/01	Feuilleté au fromage Steak haché de boeuf Haricots verts persillés Fruit	Salade verte Sauté de veau marengo Polenta Samos Fruit	Salade de tomates au basilic Fricassée de volaille Petits pois à la française Yaourt aux fruits	Carottes râpées Filet de colin à l'oseille Printanière de légumes Galette des rois
semaine du 10 au 14/11	Salade composée Escalope viennoise Lentilles blondes aux oignons Fromage blanc aux fruits	Tranche de Saucisson "Rosette" Navarin d'agneau Légumes sautés Yaourt Fruit	Celeri-rave et pomme Boeuf bourguignon Farfale au beurre Vache qui rit Fruit	Salade "César" Médaillon de merlu blanc sauce tomate Pavés de légumes Mille-feuille
semaine du 17 au 21/11	Duo de choux vinaigrette Escalope de volaille au paprika Haricots rouges façon "chili" Chavroux Fruit	Oeufs farcis au thon Sauté de porc aux champignons Poêlée de légumes Crème caramel	Salade verte aux croustons Tartiflette Fruit	Taboulé à la menthe Calamar à la romaine Riz à l'espagnole Emmental Compote à boire
semaine du 24 au 28/11	Salade verte au surimi Rôti de boeuf Courgettes sautées Kiri Tarte aux pommes	Salade d'endives aux noix Escalope cordon bleu Gratin de chou fleur Fruit	Betteraves persillées Blanquette de veau à l'ancienne Riz pilaf Petit suisse aromatisé Biscuit	Salade Piémontaise Brochette de poisson Carottes Vichy Cantal Fruit

*Menus prévisionnels établis par Jean-Pierre Bartolomei, cuisinier. Validés par Carole Boulanger, diététicienne
 Ils peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.