MAIRIE DE SAINT DENIS DE PILE

RESTAURANT SCOLAIRE

Menus du 2 au 27 novembre 2026

	Du 2 au 6 novembre	qualité	Du 9 au 13 novembre	qualité	Du 16 au 20 novembre	qualité	Du 23 au 27 novembre	qualité
LUNDI	Potage de légumes Pâtes Sauce Carbonara **Compote de pommes**		**Repas végétarien** Carottes râpées Œufs à la tomate Pommes boulangère Crème au chocolat		**Betteraves aux pommes** Dinde à l'Indienne Ecrasé de patates douces Flan caramel		**Repas végétarien** Œuf dur mayonnaise Pizza Mexicaine Salade verte Yaourt au sucre de canne	
Goûter	*Brioche+confiture*		*Pain+pâte à tartiner*		*Pain+fromage*		*Pain+confiture*	
MARDI	Poulet rôti Carottes à la crème Emmental Gaufre de Bruxelles		Longe de porc Haricots-blancs Camembert **Pommes Golden**		**Repas végétarien** Potage aux pois-cassés Risotto parmesan-légumes *(fèves, carottes)* Fruit frais de saison		Joue de bœuf à l'ancienne Pommes sautées Tome Fruit frais de saison	
Goûter	*Pain+fromage*		*Céréales+lait*		*Pain+chocolat*		*Pain+chocolat*	
MERCREDI	Duo de saucisson Bœuf Goulasch Haricots-plats Bleu Fruit frais de saison		11 NOVEMBRE ARMISTICE 1918		Salade coleslaw Poulet rôti Petit-pois à la française Saint Nectaire **Crumble aux pommes**		Taboulé d'automne Chipolatas Haricots verts Edam Yaourt et pommes caramélisé	
Goûter	*Cake+yaourt*				*Brioche+confiture*		*Fruit+barre bretonne*	
JEUDI	**Repas végétarien** Riz pilaf Cari de lentilles Saint paulin Fruit frais de saison		Bouillon aux vermicelles Calamar à la Romaine Gratin de chou-fleur Fromage blanc au coulis		**Le Bistrot** Grand BISTRO		Brandade de poisson au potiron Salade verte Emmental Fruit frais de saison	
Goûter	*Fruit+moelleux*		*Fruit+spéculos*		*Fruit+sablé de retz*		*Fruit+moelleux*	
VENDREDI	Soupe Alphabet Poisson du jour sauce curry Purée de brocoli Yaourt vanille		**Tajine de bœuf aux pommes** Semoule Mimolette Fruit frais de saison		Rillettes Blanquette de poisson Blé Fruit frais de saison		Sauté de porc aux pruneaux Pâtes Gouda Salade de fruits	
Goûter	*Compote+biscuit*		*Brioche+yaourt*		*Céréales+lait*		*Pain+miel*	

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraiches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Origine des produits:

IGP — AOP — MSC — FAIT MAISON — LABEL ROUGE

FRAIS — Bleu Blanc Coeur — BIO — HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Libourne primeur

Ferme Bodard

La Ferme Des Champs de BONZAC

les Jardins de La Butée

Le produit du mois



La pomme