

Menus du mois de novembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 4 au 8	<p>Betteraves bio <i>Vinaigrette à l'échalote</i></p> <p>Gratin de pommes de terre <i>au fromage à tartiflette</i></p> <p>Pomme HVE</p>	<p>Salade de perles de pâtes <i>vinaigrette</i></p> <p>Rôti de dinde <i>sauce au thym</i></p> <p>Mélange de petits pois et carottes</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Emincé de cuisse de poulet <i>Sauce provençale</i></p> <p>Semoule bio Suisse sucré Poire</p> <p><u>Goûter</u> Cake à la vanille Compote de pommes Lait chocolaté</p>	<p>Lasagnes égrainé végétal</p> <p>Edam bio</p> <p>Compote fraîche pomme bio</p>	<p>Cake chorizo et comté</p> <p>Poisson blanc meunière MSC <i>sauce tartare</i></p> <p>Brocolis Béchamel</p> <p>Banane bio</p>
du 12 au 15	<p>11 novembre</p> <p>FÉRIÉ</p>	<p>Radis + beurre</p> <p>Filet de colin <i>sauce citron</i></p> <p>Haricots verts bio à l'ail</p> <p>Kiwi bio</p>	<p>Taboulé d'hiver bio Omelette du chef au fromage Frites et ketchup Compote pomme fraise</p> <p><u>Goûter</u> Cake marbré Yaourt aromatisé Jus d'orange</p>	<p>Animation : « C'est toi le chef » Fajitas party</p> <p>Wrap (galette) + potatoes <i>Garniture Fajitas : égrainé de bœuf - maïs</i></p> <p>Emmental râpé bio</p> <p>Cake à la carotte</p>	<p>Velouté lentilles corail <i>au lait de coco</i></p> <p>Filet de lieu noir MSC <i>Sauce curry</i></p> <p>Riz de Camargue IGP créole</p> <p>Crème dessert chocolat <i>Région</i></p>
du 18 au 22	<p>Paupiette de veau FR <i>sauce au cumin</i></p> <p>Carottes CE2 à l'étuvée</p> <p>Fromage blanc sucré <i>Région</i></p> <p>Poire</p>	<p>Salade iceberg <i>vinaigrette</i></p> <p>Rôti de dinde <i>sauce champignons</i></p> <p>Riz de Camargue IGP pilaf</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Salade pommes de terre-maïs <i>Vinaigrette persillée</i></p> <p>Sauté de porc-<i>sauce crème curry</i></p> <p>Gratin de chou-fleur CE2</p> <p>Compote fraîche pomme bio</p> <p><u>Goûter</u> Pain et confiture Banane bio Jus de pomme</p>	<p>Betteraves bio <i>vinaigrette à l'échalote</i></p> <p>CC Bolognaise de lentilles bio</p> <p>Coquillettes bio <i>Emmental râpé bio</i></p> <p>Pomme HVE</p>	<p>Poisson pané 100%filet MSC <i>et citron</i></p> <p>Epinards Béchamel</p> <p>Tomme noire IGP</p> <p>Compote fraîche Pomme bio crème de marron</p>
du 25 au 29	<p>Saucisse de volaille</p> <p>Haricots blancs <i>à la tomate</i></p> <p>Cantal AOP</p> <p>Orange bio</p>	<p>Parmentier de butternut à l'égrainé végétal de pois bio (séparé)</p> <p>Coulommiers</p> <p>Yaourt sucré <i>Région</i></p>	<p>Blanc de poulet <i>aiguillette</i> <i>sauce méridionale</i></p> <p>Blé pilaf</p> <p>Vache qui rit bio Gâteau du chef <i>Fromage blanc coco ananas</i></p> <p><u>Goûter</u> Gaufre liégeoise Liégeois vanille Lait + sirop de grenadine</p>	<p>Saucisson sec et cornichons</p> <p>Steak haché de bœuf VBF <i>sauce crème</i></p> <p>Frites</p> <p>Gâteau du chef <i>Fromage blanc coco ananas</i></p>	<p>Pomelos et sucre</p> <p>Filet de colin MSC <i>Sauce basquaise</i></p> <p>Spaghetti</p> <p>Kiwi bio</p>

Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements. Toutes les viandes de bœuf, porc, veau sont d'origine française.