



MENUS DU 08 NOV AU 5 DEC 2021



Semaine du 08 au 14 nov 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
BIO				
Tomate mozzarella	TABOULE			CŒUR DE PALMIER
Steak haché	BROCHETTE DE POISSON			ECHINE DE PORC
Carottes persillées	FONDUE DE POIREAUX			GRATIN DE COURGETTES
Yaourt nature	YAOURT AUX FRUITS			FROMAGE
Compote	FRUITS FRAIS			LIEGEOIS AU CHOCOLAT



Semaine du 15 au 21 nov 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
BIO				
SALADE VERTE	Tomate		MACEDOINE DE LEGUMES	Friand au fromage
STEAK HACHE	Sauté de porc à la tomate		OEUFS A LA FLORENTINE	Lasagnes au saumon
PATES	Purée de céleri			
FROMAGE	Fromage		Fromage	Fromage
CREME A LA VANILLE	Compote		Fruits frais	Crème au chocolat

Semaine du 22 au 28 novembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	BIO			
MACEDOINE DE LEGUMES	Concombre		COLESLAW	PATE DE FOIE*
DES DE POISSON	Braisé de bœuf aux carottes		DINDE AU CURRY	SAUTE D'AGNEAU
PUREE	Petits pois		SEMOULE	POEELE FORESTIERE
FROMAGE	Fromage		FROMAGE	FROMAGE
FRUIT	Riz au lait		COMPOTE	CREME DESSERT



Semaine du 29 nov au 05 déc 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	VEGETARIEN		BIO	
CHOU-FLEUR VINAIGRETTE	CAROTTES ET NAVETS RAPES		SALADE DE POMMES DE TERRE	Courgettes râpées vinaigrette
ROTI DE BŒUF	OEUFS DURS SAUCE MORNAY		NUGGETS	Pavé de cabillaud pané
PATES	BROCOLIS		PUREE DE COURGETTES	Trio de légumes
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	Fromage
COMPOTE	FRUIT AU SIROP		FRUIT	Crème au chocolat

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement



FAIT MAISON



PRODUITS REGIONAUX

VIANDE D'ORIGINE FRANCAISE

PRODUIT BIO



PECHE DURABLE

Rouge : plat protidique
marron : féculents, légumes secs
vert : légumes et fruits cuits
vert : légumes et fruits crus

Bleu : produits laitiers
Bleu : produits fromager
Rose : produits sucrés
***: plat contenant du porc**