



Menus* du mois de novembre

Multi-accueil "Les Péquelets"



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

27 au 31
octobre

Blanquette de veau VF,
carottes maison (1,3,7,9,12)
Riz pilaf (7,9)
Brie à la coupe (7)
Compote de fruits

Potage légumes maison, kiri
(7,9,12)
Tajine de poulet VF au citron
maison (1,7,9,10,12)
Semoule de blé (1)
Fruit de saison

Feuilleté de comté (1,3,7)
Filet limande meunière MSC
quartier citron (1,4,7)
Épinards gratinés maison (1,7)
Fruit de saison

Carotte râpées, œuf mimosa
maison (3,10,12)
Gratin coquillettes aux légumes
maison (1,7,12)
Yaourt fruits mixés



Menu Halloween

Boulettes de bœuf VBF
"ensanglantées" (1,6,12)
"Vers de terre" façon spaghetti (1,7)
Emmental râpé (7)
Compote de fruit

3 au 7
novembre

Cœurs de palmier, vinaigrette
(10,12)
Lasagnes au bœuf VBF maison
(1,7,12)
Yaourt nature

Taboulé aux légumes maison (1)
Cuisse de poulet VF rôtie au jus
(1,3,7,9,12)
Petits pois à la française
maison (7,9)
Yaourt au citron

Salade haricots verts, vinaigrette
(10,12)
Omelette nature maison (3)
Farfalles / emmental râpé (1,7)
Fruit de saison

Velouté de légumes / potiron,
Cantadou maison (7,9,12)
Lentilles à l'ancienne maison
(7,9,12)
Riz pilaf maison (7,9)
Fruit de saison

Cake fromage olives maison (1,3,7)
Dos colin MSC, sauce tomate
(1,4,9,12)
Gratin de choux-fleur béchamel
maison (1,7)
Compote de fruits

10 au 14
novembre

Potage poule vermicelles (1,9)
Sauté de veau VF, sauce
marengo maison (1,3,7,9,12)
Haricots verts persillés (7)
Fromage blanc (7)

Jour férié
Armistice

Velouté de petits pois ail, fines
herbes maison (7,9,12)
Escalope de poulet VF au jus
(1,3,7,9,12)
Purée de pommes de terre
maison (7)
Compote de fruit

Salade de pommes de terre,
légumes maison (10,12)
Omelette au fromage maison
(3,7)
Brocolis en béchamel maison
(1,7)
Fruit de saison

Salade d'avocat, orange (10,12)
Meunière colin MSC
Quartier citron (1,4,7)
Mezze penne (1,7)
Yaourt fruits mixés

17 au 21
novembre

Sauté de poulet VF forestier
maison (1,3,7,9,12)
Poêlée paysanne
Brie à la coupe (7)
Fruit de saison

Cœur de palmier, dès tomate
(10,12)
Hachis parmentier VBF maison
(1,3,7,9)
Compote de fruit

Potage de légumes maison
(7,9,12)
Rôti de porc PF jus aux herbes
maison (1,3,7,9,12)
Flageolets cuisinés (1,7,9)
Semoule au lait

Couscous de légumes, pois
chiches maison (1,7,9,10)
Semoule de blé (1)
Tomme brebis à la coupe (7)
Fruit de saison

Carotte râpées maison (10,12)
Filet hoki MSC
sauce vin blanc maison (1,4,7,9,12)
Riz pilaf maison (7,9)
Yaourt nature



Volaille française Agriculture bio Porc français Pêche durable MSC Viande bovine française

Allergènes

1 Gluten	4 Poisson	6 Soja	9 Céléri	12 Sulfite
2 Crustacé	5 Arachide	7 Lait	10 Moutarde	13 Lupin
		8 Fruit à coque	11 Sésame	14 Mollusque

*Menus validés par Laetitia Martinez, Diététicienne Nutritionniste selon l'équilibre nutritionnel.

Pour des raisons sanitaires nos fonds de sauces ne sont pas faits maison