



Menus* du mois de novembre

Groupes scolaires et centre de loisirs



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

Filet limande meunière MSC /
quartier citron (1,4,7)
Épinards gratinés maison (1,7)
Fromage blanc (7)
Sucre
Cookies de Tatiana maison (1,3,7)

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



Menu Halloween

"Tartinade macabre" maison, croûtons
(1,4,10,12)
Boulettes de bœuf VBF
"ensanglantées" (1,6,12)
"Vers de terre" façon spaghetti (1,7)
Emmental râpé (7)
Sorbet mandarine, cigarette russe (1,3,6)

3 au 7
novembre

Betteraves, vinaigrette (10,12)
Lasagnes au bœuf VBF maison
(1,7,12)
Crème dessert chocolat (7)

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 verte, dès fêta (7,10,12)
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)
Miel ou sucre

Jour férié
Armistice

Velouté de petit pois, ail, fines
herbes maison (7,9,12)
Chipolatas PF au jus (1,12)
Purée de pommes de terre
maison (7)
Compote de fruits

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

Macédoine de légumes (3,10,12)
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

Salade verte, dès Boursin, noix
(7,8,10,12)
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)
Flageolet cuisinés (1,7,9)
Yaourt fruits mixés

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)
Tarte aux pommes maison (1,7)



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

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

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

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