

Menus du 3 au 7 novembre

Légende :



Lundi 3 novembre

Macédoine de légumes
à la mayonnaise



Rôti de dinde 
(Boulettes de blé
façon thaï)
Sauce tandoori



Semoule BIO



Fromage blanc sucré

Fruit de saison

Mardi 4 novembre

Salade de pommes de terre,
maïs à l'échalote



Omelette BIO nature
fraîche
Sauce napolitaine



Carottes régionales
persillées



Fromage
de chèvre frais régional



Mousse au chocolat

Mercredi 5 novembre

Fajitas Party !
Salade verte
et vinaigrette



Garniture fajitas
(égrené de boeuf BIO, 
maïs, sauce tomate)
(poisson, sauce tomate,
épices)
Galette wrap



Yaourt aromatisé

Compote pomme BIO poire
du chef 

Jeudi 6 novembre

Cake au fromage
à la noisette



Pavé de merlu MSC
(Galette végétale)
Sauce au romarin



Brocolis béchamel



Suisse fruité

Fruit de saison

Vendredi 7 novembre

Potage de potimarron



Jambon blanc
porc français
(Filet de cabillaud MSC,
citron)



Coquillettes BIO



Cantal AOP



Gaufre liégeoise



Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France



**Viens lire
ton actu**



Menus du 10 au 14 novembre

Légende :



Lundi 10 novembre

Carottes râpées
au persil



Gratin de pommes de
terre au fromage façon
tartiflette



Yaourt aromatisé

Pêche au sirop

Mardi 11 novembre

Mercredi 12 novembre

Betteraves BIO
à la framboise



Aiguillettes de poulet
(Bâtonnets de mozzarella)
au lait de coco et curry



Riz BIO pilaf



Fromage blanc sucré

Beignet au chocolat

Jeudi 13 novembre

Salade de blé
au basilic



Poisson blanc meunière
MSC
(Nuggets végétariennes)
Citron

Haricots verts à l'ail



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison

Vendredi 14 novembre

Pasta party !

Céleri râpé
façon rémoulade



Mini penne bolognaise
à l'égrené de boeuf BIO
(Omelette BIO)



Emmental BIO râpé



Flan nappé caramel



Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France



Viens lire
ton actu



Menus du 17 au 21 novembre

Légende :



Lundi 17 novembre

Taboulé (semoule BIO)
et vinaigrette



Sauté de dinde
(Filet de colin MSC)
Sauce moutarde
à l'ancienne



Petits pois au romarin



Cotentin

Fruit de saison

Mardi 18 novembre

Haricots beurre
à l'échalote



Tortellino au fromage
Sauce tomate



Suisse fruité

Donut

Mercredi 19 novembre

Potage de légumes
de saison



Paupiette au veau
(Beignet de calamars
et citron)
Sauce brune



Blé BIO doré



Brie

Salade de fruits

Jeudi 20 novembre

ALLEMAND

Salade Krautsalat
(chou-blanc râpé)
au vinaigre de vin et cumin



Saucisse de Toulouse LR
(Saucisse végétale
façon chipo)
Sauce currywurst



Frites au four



Fromage blanc sucré

Gâteau façon apfelkuchen



Vendredi 21 novembre

Radis et beurre



Filet de limande MSC
(Jambon blanc)
Sauce au citron



Courgettes persillées



Montcadi

Mousse chocolat au lait



Viens lire
ton actu

