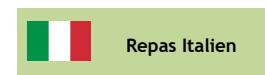


Menus du 8 au 26 novembre 2021



Rentrée !				
Lundi 8 novembre	Mardi 9 novembre	Mercredi 10 novembre	Jeudi 11 novembre	Vendredi 12 novembre
Salade verte	Salade de Riz	Céleri rémoulade	FERIE	1/2 Pomelos + sucre
Raviolis	Saucisse fraîche de porc	Filet de poulet sauce au parpika		Nuggets de blé
(plat complet)	Petits pois/ carottes	Semoule		Haricots verts
Chantailou	Fromage blanc sucré	Gouda		Edam
Fruit de saison	Fruit de saison	Petits suisses aromatisés		Mousse au chocolat



Dicton du mois de Novembre :
"Au vingt et un novembre brumeux, hiver rigoureux."



Lundi 15 novembre	Mardi 16 novembre	Mercredi 17 novembre	Jeudi 18 novembre	Vendredi 19 novembre
Salade de pâtes	Betteraves vinaigrette	Salade de pois chiches	Chou rouge vinaigrette	Salade verte et mozzarella
Rôti de porc au jus	Haut de cuisse de poulet au jus	Crêpe au fromage	Filet de colin sauce américaine	Tortellini ricotta épinard sauce pesto
Poireaux béchamel	Frite	Purée de potiron	Riz	(plat complet)
Brie	Gouda	Saint Morêt	Saint Nectaire	Chèvre
Compote	Flan vanille	Yaourt sucré	Fruit de saison	Tiramisu

Lundi 22 novembre	Mardi 23 novembre	Mercredi 24 novembre	Jeudi 25 novembre	Vendredi 26 novembre
Salade de blé	Radis + beurre	Salade de pommes de terre	Potage de pois cassés	Céleri rémoulade
Sauté de bœuf aux oignons	Escalope de dinde à la crème	Steak haché	Calamar à la Romaine	Chili végétarien
Carottes vichy	Pâtes + râpé	Epinards béchamel	Purée de potiron	Riz
Tomme grise	Camembert	Chanteneige	Emmental	Petit suisse sucré
Fruit de saison	Crème caramel	Tarte au chocolat	Compote	Fruit de saison

Produits régionaux

Produits BIO



Menus du 29 novembre au 17 décembre 2021

api

Lundi 29 novembre	Mardi 30 novembre	Mercredi 1 décembre	Jeudi 2 décembre	Vendredi 3 décembre
Betteraves vinaigrette	Taboulé (semoule)	Salade de radis	Oufs durs sauce cocktail	Carottes râpées
Blanquette de veau	Jambon braisé	Escalope de dinde aux pruneaux	Steak fromager	Brandade de poisson
Pommes persillées	Endives béchamel	Riz	Poêlée de légumes	(plat complet)
Cantal	Samos	Tartare	Bleu	Coulommier
Fruit de saison	Flan vanille	Compote	Fruit de saison	Liégeois au chocolat



Dicton du mois de Décembre :
"Décembre ensoleillé, été mouillé."



Lundi 6 décembre	Mardi 7 décembre	Mercredi 8 décembre	Jeudi 9 décembre	Vendredi 10 décembre
Saucisson à l'ail	Chou blanc vinaigrette	Surimi mayonnaise	Pomelos + sucre	Salade de pâtes
Haut de cuisse de poulet	Boulettes d'agneau à la menthe	Quenelles de brochet sauce ciboulette	Bœuf façon pot au feu	Filet de poisson meunière
Purée de céleri	Semoule	Haricots verts	Pommes de terres et légumes du pot	Brocolis béchamel
Edam	Petit suisse sucré	Chanteneige	Kiri	Saint Nectaire
Crème au praliné	Fruit de saison	Flan caramel	Compote	Yaourt sucré artisanal

Repas de Noël
Jeudi 16 décembre
Mousse de canard + cornichon
Sauté de dinde aux marrons
Pommes duchesses
Gouda de Noël / Chèvre frais
Bûche de Noël
Vendredi 17 décembre
Potage
Lasagnes de légumes (plat complet)
Carré fondu
Fruit de saison

Lundi 13 décembre	Mardi 14 décembre	Mercredi 15 décembre	Jeudi 16 décembre	Vendredi 17 décembre
Betteraves vinaigrette	Salade de riz	Taboulé (semoule)	Mousse de canard + cornichon	Potage
Sauté de bœuf aux olives	Escalope de porc aux oignons	Omelette	Sauté de dinde aux marrons	Lasagnes de légumes (plat complet)
Coquillettes	Petit pois carottes	Gratin de chou fleur	Pommes duchesses	Carré fondu
Coulommier	Vache qui rit	Mimolette	Gouda de Noël / Chèvre frais	Fruit de saison
Fruit de saison	Compote	Liégeois au chocolat	Bûche de Noël	

Produits régionaux

Produits BIO

