

Menus du mois de novembre 2019

| Lundi 04 | Mardi 05 | Mercredi 06 - menu végétarien | Jeudi 07 | Vendredi 08 |
|---|--|---|--|--|
| Salade sawaï Boulettes d'agneau à l'orientale Semoule BIO Fromage - pâtisserie | Soupe de poireaux Rôti de dinde sauce normande Beignets de légumes Fromage - fruit | Concombre à la menthe Croq végétal au fromage Purée de carottes Yaourt BIO – bâtonnet sorbet | Salade des Causses (bleu, jambon...) Saucisse de Strasbourg / volaille Frites Fromage – compote BIO | Carottes râpées Filet de poisson meunière Macaroni BIO au gruyère Fromage - fruit |
| Lundi 11 | Mardi 12 | Mercredi 13 | Jeudi 14 | Vendredi 15 |
| Férié | Melon vert Tajine d'agneau aux courgettes Semoule Fromage – tarte coco/ choco | Poireaux sauce mousseline Escalope de porc / dinde sce aigre doux Purée de pommes de terre Fromage – fruit BIO | Potage Esauï Omelette au fromage Tortis au curcuma Fromage – salade de fruits | Salade Marco Polo Beignets de poisson Haricots verts BIO Fromage – mousse au citron |
| Lundi 18 | Mardi 19 | Mercredi 20 | Jeudi 21 | Vendredi 22 |
| Céleri, mimolette Blanquette d'agneau Riz pilaf Fromage – compote pomme/ananas | Salami / tomates basilic Hachis Parmentier Salade verte Yaourt BIO - fruit | Choux fleur sauce cocktail Œufs brouillés au jambon été ciboulette Ratatouille Fromage - fruit | Crème Dubarry Cordon bleu de volaille Haricots beurre Fromage BIO - pâtisserie | Melon vert Colin pané Cœurs de blé sauce tomate Fromage - glace |
| Lundi 25 | Mardi 26 | Mercredi 27 | Jeudi 28 | Vendredi 29 |
| Julienne de betterave Omelette Pommes rissoles BIO persillade Fromage - fruit | Salade de tomates aux olives Poulet rôti Purée de potiron Fromage – pêches au sirop | Pomelos Emincé de bœuf aux champignons noirs Riz à l'indienne aux fruits secs Fromage – crème dessert pistache | Velouté de potiron Palette à la diable / rôti de dinde Salsifis et pdt au gratin Fromage - pâtisserie | Pâté de campagne /crudités Filet de poisson sauce beurre blanc Boulgour BIO Fromage - fruit |

Viande – poisson - oeuf
(protéines animales, lipides,
vitamines, fer)

Produits laitiers
(protéines, calcium, vitamines)

Féculents
(glucides complexes, protéines,
vitamines, fibres)

Légumes ou fruits cuits
(glucides, minéraux, vitamines,
fibres)

Légumes ou fruits crus
(glucides, minéraux, vitamines, fibres)

Origine des viandes : française sauf agneau

 = fait maison

Sous réserve de modifications