



MENUS DU 08 NOV AU 5 DEC 2021



Semaine du 08 au 14 nov 2021

0

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de maïs	Coleslaw			Cœur de palmier
Tomate farcie	Escalope de dinde			Echine de porc
Riz	Pâtes			Gratin de courgettes
Fromage	Fromage			Fromage
Crème dessert pistache	Crème praliné			Liégeois chocolat



Semaine du 15 au 21 nov 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte	Tomate		Macédoine de légumes	Friand au fromage
Steak Haché	Sauté de porc à la tomate		Œuf florentine	Lasagnes au saumon
Pâtes	Purée de céleri			
Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Crème vanille	Compote		Fruits frais	Crème au chocolat

Semaine du 21 au 27 novembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte, noix dés de fromage	Céleri rémoulade		Coleslaw	Pâté de foie*
Lasagnes épinards ricotta	Cordon bleu		Dinde au curry	Sauté d'agneau
0	Pois cassés		Semoule	Pôlée forestière
Fromage	Yaourt nature		Fromage	Fromage
Compote	Compote		Fruit	Crème dessert



Semaine du 29 nov au 05 déc 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou-fleur vinaigrette	Carottes et navets râpés		Salade de pommes de terre	Poireaux sauce moutarde
Rôti de bœuf	Œufs durs sauce Mornay		Nuggets	Spaghettis bolognaise
Pâtes	Brocolis		Purée de courgettes	0
Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Compote	Fruit au sirop		Fruit	Compote

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement



FAIT MAISON



VIANDE D'ORIGINE FRANCAISE



PRODUITS REGIONAUX

PRODUIT BIO



PECHE DURABLE

Rouge : plat protidique
marron : féculents, légumes secs
vert : légumes et fruits cuits
vert : légumes et fruits crus

Bleu : produits laitiers
Bleu : produits fromager
Rose : produits sucrés
*: plat contenant du porc