

MENUS



05/11/2018 AU 14/12/ 2018

Légende:



TOUTES nos viandes bovines et porcines sont Française



Fait maison



Produit Local



Goûter

Lundi 5 novembre	Mardi 6 novembre	Jeudi 8 novembre	Vendredi 9 novembre
Salade verte	Piémontaise	Riz niçois	Mousse de foie
Boulette de viande à l'oriental Semoule	Rôti de porc au jus Carottes vapeurs	Steak haché sauce échalotes Haricots verts	Filet de poisson du marché Riz pilaf
Crème chocolat lait	Yaourt nature sucré	Petits suisse fruité	Fromage/Fruit
Pain au lait	gâteau	Pain beurre, chocolat, lait	Pain confiture, lait

Lundi 26 novembre	Mardi 27 novembre	Jeudi 29 novembre	Vendredi 30 novembre
Crêpe au fromage	<u>Menu du sud ouest</u> Concombre fines herbes	Soupe vermicelles	Carottes râpées
Filet de dinde crème champignons Haricots verts	Cassoulet à la graisse d'oie Saucisse Toulouse	Pizza	Filet de poisson du marché sauce citronné Poêlé camarguais
Fromage/Pomme	Abricot au sirops	Fruit de saison	Crème dessert au lait croissant
Pain au lait	gâteau	Pain compote, lait	

Lundi 12 novembre	Mardi 13 novembre	Jeudi 15 novembre	Vendredi 16 novembre
Salade de perle surimi	<u>Menu guerre 14/18</u>	Concombre au fromage blanc	Lentilles vinaigrette
Emincé de volaille au curry Petits pois/ carottes	La soupe du réconfort La rata du soldat Gâteaux de carottes	Rougaille de saucisses Frites Yaourt fruité	Filet de poisson du marché sauce beurre blanc Printanière de légumes Salade de fruit
Fromage/poire			
Barre bretonne	Céréales, lait	gâteau	Pain compote, lait

Lundi 3 décembre	Mardi 4 décembre	Jeudi 6 décembre	Vendredi 7 décembre
Salade toscane (pâtes tricolores, jambon, tomates, olives)	<u>Menu grecque</u> Salade grecque (boulgour, féta, tomate, olives)	<u>Velouté de potirons</u>	Betteraves vinaigrette
So l'y laisse de dinde Haricots plats	Moussaka	Chipolatas Cocos	Gratin de poisson et fruits de mer riz pilaf
Yaourt arôme	Yaourt à la grecque	Chocolat liégeois	Fruit de saison
gâteau	Céréales, lait	Pain beurre, chocolat, lait	Barre bretonne

Lundi 19 novembre	Mardi 20 novembre	Jeudi 22 novembre	Vendredi 23 novembre
<u>Semaine du bœuf</u>	<u>Semaine du bœuf</u>	<u>Semaine du bœuf</u>	<u>Semaine du bœufs</u>
Salade de cervelas	Salade de choux	Pâté henaf	Œuf à la russe
Bœuf carottes	Langue de bœuf sauce piquante Purée	Steak haché marchand de vin Haricots verts	Paella Poulet
Petits suisse	Eclair au chocolat	Fruit de saison	Fromage blanc fruité
gâteau	Céréales, lait	Pain confiture, lait	Beignet aux pommes

Lundi 10 décembre	Mardi 11 décembre	Jeudi 13 décembre	Vendredi 14 décembre
Salade (batavia, chêne vert et rouge)	<u>Menu italien</u> Salade de tomate féta	Carotte râpées	Salade de blés (blés emmental tomate)
Emincé de bœuf au olives Pâte	Escalope milanaise Spaghettis sauce tomate	Steak haché de porc Petits pois	Filet de poisson du marché sauce normande Haricots beurre persillé
Compote de pommes	Fromage blanc au fruit rouge	Yaourt aromatisé	Fruit de saison
Pain chocolat	gâteau	pain confiture, lait	Pain au lait

Ces menus sont susceptible d'être modifiés en fonction des approvisionnements et des contraintes du marché tout en respectant l'équilibre nutritionnel

Nous utilisons que du lait BIO et tous les 15 jours le mardi le pain est BIO