

MENUS du lundi 8 novembre au vendredi 3 décembre 2021



Lundi 8/11 Carottes râpées vinaigrette bio Bœuf bourguignon Macaroni beurre bio Emmental Poire bio	Mardi 9/11 Mâche à la feta Rôti de porc Haricots verts Yaourt bio vanille	Jeudi 11/11 Férialé	Vendredi 12/11 Riz au surimi Parmentier de colin Salade batavia Mandarine
Lundi 15/11 Chou fleur bio vinaigrette Raviolis d'épinards bio Yaourt nature bio Fruit de saison bio	Mardi 16/11 Velouté poule vermicelle Saucisse lentilles St Nectaire AOP Éclair au chocolat	Jeudi 18/11 Pizza au fromage Poisson frais beurre blanc Purée de légumes Banane	Vendredi 19/11 Betteraves aux noix et au bleu Truffade Salade bio Salade pommes myrtilles
Lundi 22/11 Potage à la tomate Chili sin carne avec riz Yaourt aux fruits	Mardi 23/11 Saucisson à l'ail Rôti de veau sauce forestière Pommes de terre Abondance réserve AOP Kiwi	Jeudi 25/11 Œufs mayonnaise Jambon grillé Champignons persillés Bûche Pilât Flan	Vendredi 26/11 Feuilleté au fromage Poisson frais sauce crustacé Fondue de poireaux Fruit de saison
Lundi 29/11 Salade de mâche au bleu et croûtons Émince de dinde à la créole Pommes de terre vapeur Yaourt aux fruits	Mardi 30/11 Chou rouge aux pommes Dos de colin sauce niçoise Riz créole Fournols Fruit de saison	Jeudi 2/12 Velouté de potiron Blanquette de veau Carottes Vichy Crème au chocolat bio	Vendredi 3/12 Taboulé Steak de soja sauce tomate Haricots beurre Emmental Banane bio

Une portion de fromage est proposée quotidiennement aux enfants.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

