



MENUS – NOVEMBRE 2021

- Lundi 8 Potage de tomate au vermicelle – boules de blé Thai panées sauce tomate – trio de carotte, blettes et pomme de terre – fromage – pêches au sirop
- Mardi 9 Sardines au beurre – filet de poulet au jus– gratin de fenouil – fromage – fruit de saison bio
- Vendredi 12 Œuf mimosa Bio – poisson – purée de légumes – fromage – petit suisse aux fruits
- Lundi 15 Salade de coquillettes au thon – cuisse de poulet rôtie – carottes Vichy – fromage – crumble aux pommes
- Mardi 16 Salade d’Auvergne – quinoa bio aux légumes – garniture de légumes – fromage – fromage blanc à l’abricot
- Jeudi 18 Betteraves aux noix et au bleu – truffade maison – salade – yaourt nature – poire bio
- Vendredi 19 Soupe à l’oignon – poisson sauce au beurre blanc – pommes de terre et champignons sautés – fromage – éclair au chocolat
- Lundi 22 Duo de saucissons sec et à l’ail – sauté de bœuf au curry – boulgour au beurre bio– fromage – fruit de saison bio
- Mardi 23 Potage de légumes – steak grillé – frites – fromage – liégeois chocolat
- Jeudi 25 Salade composée – omelette aux pommes de terre et à la ciboulette bio – salade – fromage – flan au caramel
- Vendredi 26 Pissaladière – poisson – gratin de poireaux – fromage – fruit de saison bio
- Lundi 29 Salade de pommes de terre aux échalotes - curry de légumes à l’Indienne – fromage – gâteau au chocolat maison
- Mardi 30 Potage de légumes – rôti de veau au jus – brocolis persillés – fromage – fruit de saison bio

Sous réserve de modification suivant approvisionnement.

Viandes origines France (Nouvelle Aquitaine) : Fournisseur TRANSGOURMET