




# Menus du mois novembre 2024


SOUS RESERVES DE MODIFICATIONS


Agriculture biologique 


Fait maison 

Label rouge 

Viande bovine française 

Produit local 

Produit végétarien 

MSC pêche durable 

AOP 

Lundi 04	Mardi 05 - menu végétarien	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08
<i>Nem au poulet</i> <i>Emincé de bœuf aux oignons</i> <i>Riz pilaf</i> <i>Yaourt nature - pomme</i>	<i>Carottes râpées vinaigrette</i> <i>Quiche aux légumes</i>  <i>Salade verte et tomates</i> <i>Saint-Paulin- banane</i>	<i>Chou blanc mariné</i> <i>Steack de veau sauce poivre</i> <i>Purée de pommes de terre</i>  <i>Entremet aux œufs</i>  - poire	<i>Potage au potiron</i> <i>Saucisse de Toulouse / volaille</i> <i>Haricots blancs cuisinés</i> <i>Tarte aux pommes</i>	<i>Salade piémontaise de dinde</i> <i>Poisson pané aux céréales</i> <i>Epinards à la crème</i> <i>Cantal - ananas</i>
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14 - menu végétarien	Vendredi 15
<i>Férié</i>	<i>Salade de pommes de terre</i> <i>Blanc de poulet sauce tomate</i> <i>Chou-fleur persillé</i> <i>Yaourt vanille</i>  - banane	<i>Potage de légumes</i> <i>Goulash de bœuf</i> <i>Pommes de terre, carottes</i> <i>Salade de fruits - pomme</i>	<i>Salade de betteraves</i> <i>Tortis sauce tomate</i>  <i>Eclair au chocolat</i>	<i>Friand</i> <i>Dos de cabillaud sauce basquaise</i> <i>Riz</i> <i>Emmenthal - ananas</i>
Lundi 18	Mardi 18 - menu végétarien	Mercredi 20	Jeudi 21 - menu espagnol	Vendredi 22
<i>Salade de tomates au basilic</i> <i>Pilon tex-mex</i> <i>Frites</i> <i>Camembert - pomme</i> 	<i>Potage pommes de terre, poireaux</i> <i>Pané de blé</i> <i>Brocolis à la crème</i> <i>Yaourt citron</i>  - banane	<i>Céleri rémoulade</i> <i>Tajine boulettes d'agneau</i> <i>Courgettes, navets</i> <i>Carré frais - poire</i>	<i>Salade de pois chiche</i> <i>Paëlla de poulet</i>  <i>Crème catalane</i> <i>Orange</i>	<i>Taboulé oriental</i>  <i>Cœur de merlu sauce niçoise</i> <i>Haricots verts persillade</i> <i>Edam - clémentine</i>
Lundi 25	Mardi 26- menu végétarien	Mercredi 27	Jeudi 27	Vendredi 29
<i>Salade de betteraves et maïs</i> <i>Paupiette de veau aux champignons</i> <i>Riz aux petits légumes</i> <i>Yaourt nature - pomme</i>	<i>Tomates et champignons</i> <i>Boulettes végétales sauce tomate</i> <i>Pommes de terre au four</i> <i>Emmenthal - cocktail de fruits</i>	<i>Poireaux vinaigrette</i> <i>Cordon bleu</i> <i>Chou-fleur persillé</i> <i>Crème chocolat - poire</i>	<i>Velouté de courgettes</i> <i>Haut de cuisse de poulet aux amandes</i>  <i>Carottes à l'orange</i> <i>Tarte coco</i>	<i>Saucisson sec / carottes râpées</i> <i>Brandade de poisson</i> <i>Salade verte</i> <i>Fromage - banane</i>

Viande - poisson - oeuf

Produits laitiers

Féculents

Légumes ou fruits cuits

Légumes ou fruits crus

Origine des viandes : française sauf agneau