

Menu Novembre



Lundi 01 novembre
FERIE

Mardi 02 Novembre
Betterave vinaigrette
Hachis parmentier
Brandade de morue
Vache qui rit
Compote pomme caramel
Gros pain BIO

Mercredi 03 Novembre
Concombre à la ciboulette
Rôti de boeuf aux olives
Crêpe au fromage
Ratatouille et blé
Boursin nature
Mousse chocolat
Gros pain BIO

Jeu 04 Novembre
Salade de tomates mimosas
Tortillas oignon/pomme de terre
Choux fleurs brocolis carottes
Chanteneige
Compote de pomme BIO
Gros pain BIO

Vendredi 05 Novembre
Coleslaw Maison
Colin meunière
Pané fromage
Pomme de terre vapeur
Kiri
Choux à la crème
Gros pain BIO

Lundi 08 Novembre
Feuille de chêne blonde
Sauté de boeuf
Calette boulgour et pois chiche à l'orientale
Haricots verts jardiniers
Tome noire individuelle
Brunoise de fruits exotique
Gros pain BIO

Mardi 09 Novembre
Champignons à la crème
Garniture bolognaise
Garniture végétale bolognaise
Spaghettis
Emmental à la coupe
Kiwi jaune
Gros pain BIO

Mercredi 10 Novembre
Mousse d'asperges
Panier moelleux à l'emmental
Purée céleri
Vache qui rit
Chausson aux pommes
Gros pain BIO

Jeu 11 Novembre
FERIE

Vendredi 12 Novembre
Macédoine mayonnaise
Lasagne de saumon
Lasagne aux légumes
Kiri
Crème dessert vanille
Gros pain BIO



Lundi 15 Novembre
Café du
Steak haché au cheddar
Pané de Hô emmental-épinard
Frites allumettes
Gouda
Compote
Gros pain BIO

Mardi 16 Novembre
Concombre bulgare
Omelette bio au boursin
Epinards gratinés
Carré frais
Banane BIO
Gros pain BIO

Mercredi 17 Novembre
Salade niçoise
Salade de haricots verts
Filet de poulet rôti façon créole
Tarte au fromage blanc et poireaux
Riz créole
Tome noire individuelle
Paana cotta framboise
Gros pain BIO

ANIMATION MONTAGNE
Jeu 18 Novembre
Jambon de pays
Terrine du marché provençale
Tartiflette savoyarde
Tartiflette aux légumes
Salade d'accompagnement
Pyrénées individuel
Clafoutis aux fruits rouges
Pain tranché BIO

Vendredi 19 Novembre
Salade de pâtes
Poisson frais
Aiguillette de poulet au curry
Duo de haricots
Petit moule nature
Compote pomme fraise
Gros pain BIO

Lundi 22 Novembre
Terrine provençale
Quenelles nature à la crème ketchup
Risolé de pommes de terre
Brie
Mandarine
Gros pain BIO

Mardi 23 Novembre
Carottes jaunes
Noisette de poulet sauce champignons
Dois de lieu et sa crème de bisque de homard
Duo de courgettes aux aromates
Samos
Tarte au citron
Gros pain BIO

Mercredi 24 Novembre
Salade de tomates et cœurs de palmiers
Bœuf Stroganoff
Pavé de poisson bordelaise
Potatoes et légumes
Mimolette
Yaourt nature sucré
Gros pain BIO

Jeu 25 Novembre
Chou-rouge vinaigrette
Garniture carbonnara
Garniture végétale bolognaise
Tagliatelle
Vache Picon
Gâteau d'anniversaire à la crème maison
Gros pain BIO

Vendredi 26 Novembre
Paté crouste
Terrine marché de provence
Filet de poisson pané
Omelettes aux fines herbes
Purée
Cantal coupé
Flan nappé caramel
Gros pain BIO



Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésames, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.
Menus conformes à la réglementation nationale ou recommandations du GEMRCN, validées par la diététicienne et susceptible de changements en fonction des approvisionnements.
Le pain accompagnant chaque repas est fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique.

Produit ces plaines de France

Produit Régional
Sans viande
Sans poisson



TOUS NOS MENUS SONT ACCOMPAGNES DE PAIN BIO.

