



NOVEMBRE 2024

MENUS



Vendredi 1

FERIE

Lundi 4

Endives/pommes
Chipolatas
Purée de pois cassés
Saint Nectaire
Compote de poire

Mardi 5

Salade de quinoa
Tortilla nature
Courgettes
Morbier
Raisin

Mercredi 6

Salade de concombres
Pilon de poulet
Frites
Yaourt nature BIO
Fruit

Jeudi 7

Tomates basilic
Sauté de bœuf
Semoule
Camembert BIO
Tarte aux pommes

Vendredi 8

Friand au fromage
Filet de cabillaud
Epinards/ Boulgour
Coulommiers
Banane

Lundi 11

FERIE

Mardi 12

Soupe au potiron
Sauté de porc sauce curry
Riz Bio aux légumes
Buche du Pilât
Fruit de saison

Mercredi 13

Salade verte
Steak haché
Purée de panais
Camembert BIO
Eclair au chocolat

Jeudi 14

Céleri
Lasagnes au saumon
Edam
Babane

Vendredi 15

Crêpes au fromage
Œuf dur
Epinards/ Pommes de terre
Yaourt BIO
Fruit de saison

Lundi 18

Salade de tomates
Pâte à la carbonara
Yaourt à boire
Compote de poire

Mardi 19

Pamplemousse
Sauté de poulet
Flageolet
Lait BIO
Biscuit

Mercredi 20

Taboulé
Rosbeef échalotte
Purée de carotte
Brie
Pomme

Jeudi 21

Salade d'avocat
Omelette BIO
Ratatouille/ Riz
Emmental
Fruit de saison

Vendredi 22

Salade de lentilles
Hoki pané
Haricots verts
Plateau de fromages
Fruit BIO

Lundi 25

Radis
Steak haché
Purée de brocolis
Vache qui rit
Gaufre

Mardi 26

Salade verte
Tartiflette
Fromage blanc
Fruits au sirop

Mercredi 27

Orange BIO
Paupiette de veau
Haricots blanc
Gouda
Compote

Jeudi 28

Carottes râpées
Tagliatelles au thon
Plateau de fromages
Kiwi BIO

Vendredi 29

Salade composée
Pizza au fromage
Yaourt nature BIO
Fruit BIO

Origines des viandes : France et U.E

Menus validés par Virginie LELONG-MAZAUD, Diététicienne Nutritionniste.

Les mardis et vendredis pain BIO (hors vacances)

Bon appétit

Menus modifiables en fonction des cours ou des livraisons.

R
E
S
T
A
U
R
A
T
I
O
N