

Menu de Novembre



Lundi 30 octobre
 Carottes râpées à l'estragon
 Saucisse de Toulouse
Dos de colin poché
 Haricots blancs à la tomate
 Cantal coupé
 Liégeois vanille

Mardi 31 octobre
 Salade fraîcheur du Tertre
 Jambon de dinde au jus
Filet de poisson pané
 Purée
 Babybel
 Yaourt goûter

Mercredi 1er novembre
 Tarte aux poireaux
 Tortillas oignons/ pommes de terre
 Haricots beurre
 Brie à la coupe

Jeudi 02 novembre
 Saucisson à l'ail
Salade verte du jardin
 Cordon bleu de volaille
 Steak de soja à l'échalotte
 Petit pois
 Produit laitier

Vendredi 03 novembre
 Courgettes râpées à l'huile d'olive
 Ravioli 6 légumes
 Camembert portion
 Beignet chocolat

Lundi 06 novembre
 Radis beurre
 Sauté de porc au curry
Omelette fromage
 Riz
 Yaourt goûter
 Madeleine moelleux

Mardi 07 novembre
 Salade de pâtes à l'orientale
 Pané aux fromages
 Légumes champêtres
 Mimosette
 Fruit de saison

Mercredi 08 novembre
 Céleri rémoulade
 Jambon blanc à la tomate
 Dos de colin et sa crème citron vert
 Purée de potiron en crumble
 Gouda
 Fruit de saison Bio

Jeudi 09 novembre
 Chou- fleur mimosa
 Sauté de porc aux olives
Croq végétal aux fromages
 Blé au beurre
 Leerdammer individuel
 Crème dessert à la vanille

Vendredi 10 novembre
 Quiche Lorraine
Tarte aux poireaux
 Filet de poisson pané
 Pané de blé emmental épinard
 Ratatouille Niçoise

Lundi 13 novembre
 Salade mélangée
 Pané aux fromages
 Coquillettes
 P'tit Louis
 Entremet fraise tagada

Mardi 14 novembre
 Concombre vinaigrette
 Chipolatas grillées
Muggets de blé croustillant
 Rissotti
 Faisselle individuel
 Fruit de saison

Mercredi 15 novembre
 Salade de courgette
 Rôti de bœuf au jus
Croq légumes du soleil
 Petit pois
 Boursin tartine
 Chaussons aux pommes

Jeudi 16 novembre
 Macédoine mayonnaise
 Omelette Bio aux herbes
 Duo de carottes
 Fromage Champs sur Roy
 Fruit de saison

Vendredi 17 novembre
 Chou rouge vinaigrette
 Dos de lieu au citron vert
 Normandin de veau au jus
 Boulgour
 Kiri
 Gâteau d'anniversaire

Lundi 20 novembre
 Salade de lentilles
 Emincé de bœuf à l'orange
Saucisse végétarienne
 Carottes Poulettes
 Saint Paulin individuel

Mardi 21 novembre
 Mèli Mèli des hauts villiers
 Lasagne ricotta épinard
 Mini babybel
 Entremet au caramel

Mercredi 22 novembre
 Salade de riz au thon
 Légumes farcis provençaux
tomate végétarienne
 Semoule
 Kiri
 Fruit de saison

Jeudi 23 novembre
 Jambon de pays et cornichon
Surimi et osette de mayonnaise
 Noisette de poulet barbecue
Dos de colin sauce moutarde
 Tome blanche tranchée
 Yaourt aux fruits

Vendredi 24 novembre
 Carottes jaunes
 Colin façon meunière
Pané aux fromages
 Flageolets
 Yaourt framboise les 2 vaches
 Coupelle arlequin

Lundi 27 novembre
 Terrine du marché Provençale
Quenelles nature à la crème ketchup
 Rissolé de pommes de terres
 Brie individuel
 Mandarine

Mardi 28 novembre
 Céleri vinaigrette*
 Filet de poulet rôti au jus
Dos de lieu et sa crème de bisque Homard
 Purée de panais
 Morbier tranché
 Brunoise de fruits exotique

mercredi 29 novembre
 Salade d'endives
 Bœuf Stroganoff
Poué de poisson bordelaise
 potatotes et légumes poêlés
 Mimosette
 Crème Montblanc vanille

Jeudi 30 novembre
 Chou-rouge vinaigrette
 Garniture carbonara
Garniture végétale bolognaise
 Tagliatelles
 Vache picon
 Flan maison

Vendredi 1 er décembre
 Concombre sauce blanche
 Filet de poisson pané
Omelettes aux fines herbes
 Purée
 Emmental individuel

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, 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, validés par la diététienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.

Le pain accompagnant chaque repas est fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique.

