

MENUS DU 08 NOVEMBRE AU 17 DÉCEMBRE 2021



SEMAINE DU 08 AU 12 NOVEMBRE 2021



Lundi 08

- *Macédoine mayonnaise
- *Sauté de porc à la provençale
- Petits pois
- Fruit frais de saison

Mardi 09

- *Concombre à la crème
- Pané de petits légumes
- Pomme Crousty
- Fromage
- Fruit exotique
- REPAS VÉGÉTARIEN**

Jeudi 11

FÉRIÉ

Vendredi 12

- *Salade de riz au thon
- Escalope de dinde
- *sauce forestière
- *Purée carottes
- Tome des Pyrénées
- Fruits frais de saison



SEMAINE DU 15 AU 19 NOVEMBRE 2021



Lundi 15

- *Concombres
- *Pâtes bolognaise
- Yaourt à la vanille

Mardi 16

- *Potage de légumes
- *Petit salé / lentilles
- Fromage
- Fruit frais de saison

Jeudi 18

- *Chou blanc râpé aux lardons
- *Pavé de colin bordelaise
- *Panais /carottes
- Riz au lait ou semoule au lait

Vendredi 19

- *Betterave au four
- *Toffu gratiné au comté sauce tomate
- *Riz Thaï
- Pâtisserie
- REPAS VÉGÉTARIEN**



SEMAINE DU 22 AU 26 NOVEMBRE 2021



Lundi 22

- Poivron rouge / feta
- Poulet /frites
- Compote de pomme

Mardi 23

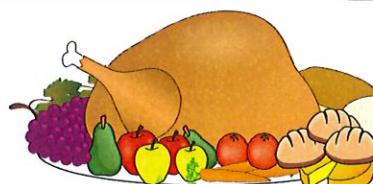
- *Concombre vinaigrette
- *Sauté de veau
- Haricots plats
- Flan au chocolat
- Galettes bretonnes

Jeudi 25

- Tarte à la tomate
- *Pâte au chèvre
- Salade Verte
- Fruit
- REPAS VÉGÉTARIEN**

Vendredi 26

- *Carottes râpées aux raisins
- *Filet de cabillaud
- Riz-Courgettes
- Petits suisses



* Fait maison

Viande bovine née, élevée et abattue en France

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement ou des problèmes techniques

MENUS DU 08 NOVEMBRE AU 17 DÉCEMBRE 2021

SEMAINE DU 29 NOVEMBRE AU 03 DÉCEMBRE 2021

Lundi 29

- *Carotte râpée aux agrumes
- *Lasagne aux légumes Yaourt
- REPAS VÉGÉTARIEN

Mardi 30

- Feuilleté au comté
- Aiguillettes de poulet
- Ratatouille
- Fruit frais de saison

Jeudi 02

- Betteraves rouges à la vinaigrette
- *Poisson pané
- Gratin de pommes de terre/ Chou fleur béchamel
- Fruit frais de saison

Vendredi 12

- Radis beurre
- Choucroute
- Compote pomme/poire



SEMAINE DU 06 AU 10 DÉCEMBRE 2021

Lundi 06

- Duo de saucisson beurre
- *Poisson du moment à la florentine *(purée /épinards)
- Fruit frais de saison

Mardi 07

- Taboulé
- *Bœuf braisé aux légumes (carottes, navets, Champignons)
- Flan vanille

Jeudi 09

- *Pamplemousse
- *Chili sin carne
- Salade verte
- *Panna Cotta (Bio)
- Biscuit
- REPAS VÉGÉTARIEN

Vendredi 10

- *Salade verte au fromage (Emmental)
- *Steak haché
- Pommes de terre sautées
- Fruits au sirop



SEMAINE DU 13 AU 17 DÉCEMBRE 2021

Lundi 13

- *Potage de légumes
- *Croque Monsieur
- Salade verte
- Fruit frais de saison

Mardi 14

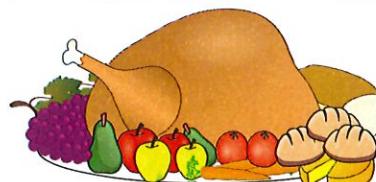
- *Salade verte et maïs
- *Couscous végétarien
- Fruit
- REPAS VÉGÉTARIEN

Jeudi 16

- *Concombre à la crème
- *Pot-au-feu (légumes+ pommes de terre)
- Compote pomme-vanille

Vendredi 17

REPAS DE NOËL



* Fait maison

Viande bovine née, élevée et abattue en France

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement ou des problèmes techniques