



MENUS DU 7 NOVEMBRE AU 25 NOVEMBRE 2022



LUNDI 7 NOVEMBRE	MARDI 8 NOVEMBRE	JEUDI 10 NOVEMBRE	VENDREDI 11 NOVEMBRE
Radis beurre Poisson du moment* Epinards à la crème Pâtisserie	Houmous de betteraves* Pains spéciaux Tomates provençales* Riz Fruits frais de saison	Carottes rapées* Patit salé aux lentilles* Fromage Compote de fruits	FÉRIÉ
LUNDI 14 NOVEMBRE	MARDI 15 NOVEMBRE	JEUDI 17 NOVEMBRE	VENDREDI 18 NOVEMBRE
Pamplemousse au sucre Rôti de porc braisé au chou et aux pommes de terre* Yaourt	Potage légumes de saison* Jambon vendéen grillé Mojettes Fromage Fruits frais de saison	Chou blanc rapé aux lardons* Pavé de colin bordelais Panais/courgette* Riz au lait	Carottes calculita Gratin dauphinois* Salade verte Fruit frais de saison
LUNDI 21 NOVEMBRE	MARDI 22 NOVEMBRE	JEUDI 24 NOVEMBRE	VENDREDI 25 NOVEMBRE
Concombre à la crème* Poulet - frites Compote pomme vanille	Salade de pommes de terre à l'ail* Chili aux carottes* Fromage ou yaourt	Potage de butternut* Pâte à la carbonara* Fruits frais de saison	Endives et pommes rapées* Poisson pané Gratin de chou fleur*/riz Yaourt aux fruits

* FAIT MAISON



VIANDE BOVINE NÉE, ÉLEVÉE ET ABATTUE EN France



MENUS DU 28 NOVEMBRE AU 16 DÉCEMBRE 2022



LUNDI 28 NOVEMBRE	MARDI 29 NOVEMBRE	JEUDI 1er DÉCEMBRE	VENDREDI 2 DÉCEMBRE
Céleri rave mayonnaise Pizza trois fromages* Salade de mâche Fruit frais de saison	Poivron rouge cuit/mozzarella* Croque monsieur râpé* Salade verte Fruit frais de saison	Potage tomate vermicelle Gratin de poisson à la florentine râpé* Fromage Fruit frais de saison	Salade verte Tartiflette* Compote de pommes
LUNDI 5 DÉCEMBRE	MARDI 6 DÉCEMBRE	JEUDI 8 DÉCEMBRE	VENDREDI 9 DÉCEMBRE
Pâté de campagne cornichons Pâtes bolognaise au thon et gruyère Fruit frais de saison	Haricots verts vinaigrette Tagliatelle sauce moutarde* Champignon frais Salade verte Pâtisserie	Potage de légumes* Escalope de poulet Petits pois/carottes Fromage Fruit frais de saison	Salade verte aux dés de fromage* Steak haché pommes de terre sautées ou frites Salade de fruits
LUNDI 12 DÉCEMBRE	MARDI 13 DÉCEMBRE	JEUDI 15 DÉCEMBRE	VENDREDI 16 DÉCEMBRE
Potage potimarron Lasagne aux épinards* et champignons Fruit frais de saison	Salade de mâche et fête Sauté de porc au curry* Purée de pois cassé Compote de pommes	REPAS DE NOËL	Salade thon/riz* Escalope de dinde à la forestière Purée de carottes* Fromage Fruit frais de saison

* FAIT MAISON



VIANDE BOVINE NÉE, ÉLEVÉE ET ABATTUE EN FRANCE