



MENUS DU 06 NOVEMBRE AU 30 NOVEMBRE 2023



LUNEDI 06 NOVEMBRE	MARDI 07 NOVEMBRE	JEUDI 09 NOVEMBRE	VENDREDI 10 NOVEMBRE
Samoussa de légumes Riz cantonné * Mousse chocolat végété	Velouté de pomme de terre * Filet de poisson Ratatouille Pâtisserie	Concombre à la crème * Sauté de veau * Purée de courgette / pomme de terre * Compote de pomme à la vanille	Tomate vinaigrette * Pintade braisé au chou * Fromage Fruit de saison
LUNDI 13 NOVEMBRE	MARDI 14 NOVEMBRE	JEUDI 16 NOVEMBRE	VENDREDI 17 NOVEMBRE
Salade verte * Raviolis aux légumes Fruits	Betteraves cuites * Jambon vendéen Moquettes Fromage Fruit frais de saison	Perles râpées aux lardons * Pavé de merlu bordelaise Panais / courgette Semoule au lait	Céleri râpé * Lazagnes bolognaise * Yaourt aux fruits
LUNDI 20 NOVEMBRE	MARDI 21 NOVEMBRE	JEUDI 23 NOVEMBRE	VENDREDI 24 NOVEMBRE
Salade de mâche * Escalope de poulet Pomme de terre sautées* Compote	Vérines de betteraves * Couscous végétal * Eclairs aux chocolats / ou beignets	Potage potimarron * Pâte à la carbonara * Fruits frais de saison	Carottes râpées * Poisson pané Gratin de courgettes et riz * Yaourt vanille
LUNDI 27 NOVEMBRE	MARDI 28 NOVEMBRE	JEUDI 30 NOVEMBRE	VENDREDI 01 DECEMBRE
Piémontaise * Tarte légumes * Muffin	Carottes râpées * Croque monsieur * Salade verte Fruit frais de saison	Potage tomate / vermicelle * Gratin de poisson Purée d'épinard * Fruit frais de saison	Salades d'endives et pommes râpées * Tartiflette * Compote de pomme abricot

"BIO"

* FAIT MAISON



REPAS VEGETARIEN

VIANDE BOVINE NÉE, ÉLEVÉE ET ABATTUE EN France



MENUS DU 02 DECEMBRE AU 22 DECEMBRE 2023



LUNDI 04 DECEMBRE	MARDI 05 DECEMBRE	JEUDI 07 DECEMBRE	VENDREDI 08 DECEMBRE
Rillettes de poulet Thon à la bolognaise * Pâtes Fromage Fruit frais de saison	Salade riz / maïs / tomates * Sautés de veau aux carottes * Danette vanille ou chocolat	Velouté de poireaux * Croq végétals / petits pois Fruits	Betteraves / dés de féta * Steak haché / frites Tartes aux pommes
LUNDI 11 DECEMBRE	MARDI 12 DECEMBRE	JEUDI 14 DECEMBRE	VENDREDI 15 DECEMBRE
Potage butternuts * Roti de porc * Gratin dauphinois Fruit frais de saison	Œuf mayonnaise * Chili végé * Petits suisses aux chocolat	Salade de mâche + dés de fromage * Boulette de bœuf à la tomate * Semoule*	Salade de thon, riz * Escalope de dinde à la forestière * Purée de carottes * Fromage Fruit frais de saison
LUNDI 18 DECEMBRE	MARDI 19 DECEMBRE	JEUDI 21 DECEMBRE	VENDREDI 22 DECEMBRE
Carottes râpées * Hachis parmentier * Salade verte Fromage blanc	Potage légumes * Chipolatas Purée de pois cassés * Fromage Fruit frais de saison	REPAS DE NOEL	Friand au fromage Colombo de porc * Aubergine / courgettes * Fruits frais de saison

"BIO"

* FAIT MAISON



REPAS VEGETARIEN

VIANDE BOVINE NÉE, ÉLEVÉE ET ABATTUE EN France