

MENUS

Du mois de: novembre 2020

<p>Lundi 2 Betteraves en vinaigrette Nuggets de poulet Purée de carotte et céleri Kiri Fruit de saison</p>	<p>MENU VEGETARIEN Lundi 9 Mâche et croutons à l'ail Pennes à la bolognaise de lentilles (BIO) Parmesan Compote de pomme BIO</p>	<p>Lundi 16 Pommes de terre pêcheur Filet de lieu frais aux câpres Beignets de chou-fleur Gouda BIO Fruit de saison</p>	<p>Lundi 23 Mesclun en vinaigrette à l'échalote Marmite du pêcheur Mélange de céréales BIO Yaourt aux fruits mixés</p>	<p>MENU VEGETARIEN Lundi 30 Macédoine de légumes en mayonnaise Tarte xxx Petits pois à la française Ossau Iraty Fruit de saison</p>
<p>Mardi 3 Carottes râpées à l'orange Filet de poisson meunière Boullgour aux champignons Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Mardi 10 Quiche lorraine Haut de cuisse de poulet rôti Emincé de poulet (maternelle) Duo de haricots persillés Brebis Fruit de saison</p>	<p>MENU VEGETARIEN Mardi 17 Carottes râpées Dhal de lentilles Riz Crème dessert vanille BIO</p>	<p>Mardi 24 Chou blanc et cantal AOP en dés en vinaigrette Paupiette de veau au jus Gratin de courgette et pommes de terre Crème renversée au caramel</p>	<p>Mardi 1.12 Laitue et croutons Poisson pané Coquillettes Yaourt vanille BIO</p>
<p>Mercredi 4 Filet de maquereau Pilon de poulet tex mex Coquillettes Camembert BIO Fruit de saiosn</p>	<p>Mercredi 11 Rosette et beurre Tomate farcie Blé Fromage Fruit de saiosn</p>	<p>Mercredi 18 Céleri remoulade Palet du fromager Haricots beurre aillés Pâtisserie</p>	<p>Mercredi 25 Oreillon de pêche au thon Parmentier de saumon et poireaux Brie BIO à la coupe Fruit de saison</p>	<p>Mercredi 2.12 Taboulé d'hiver Poulet rôti Gratin de chou-fleur Yaourt sucré BIO Biscuit</p>
<p>MENU VEGETARIEN jeudi 5 Taboulé Haricots blancs à la tomate Mâche en vinaigrette Tomme blanche Fruit de saison</p>	<p>jeudi 12 Potage de légumes et emmental en dés Filet de merlu croustillant Epinards à la crème Fruit de saison</p>	<p>jeudi 19 Salami Brandade de morue parmentière Laitue en vinaigrette Petits suisses aux fruits BIO</p>	<p>TANKSGIVING (hihi) jeudi 26 Soupe de citrouille Dinde de thanksgiving Pommes potatoes Cheesecake ou cupcake</p>	<p>jeudi 3.12 Mâche et chèvre chaud Saucisse grillée Purée de courgette au kiri Flan pâtissier</p>
<p>Vendredi 6 Laitue et cantal Sauté d'agneau façon tajine Duo de carottes Millefeuille</p>	<p>Vendredi 13 Chou blanc et surimi Blanquette de veau Riz Yaourt sucré BIO</p>	<p>Vendredi 20 Pois chiches en salade Sauté de bœuf Trio de légumes Bethmale à la coupe Fruit de saison</p>	<p>VEGETARIEN Vendredi 27 Laitue et mimolette Omelette BIO Ratatouille BIO et pomme de terre Mousse au chocolat</p>	<p>Vendredi 6 Pâté de campagne Carbonnade de bœuf Blé Bleu Fruit de saison BIO</p>