

Mois de Novembre 2020

Lundi 02	Mardi 03 ✓	Jeudi 05	Vendredi 06
Carottes rapées et soja Sauté de poulet forestier ☰ Torsade BIO 🌿 Coulommier Cocktail de fruit	Salade Riz, maïs, surimi ☰ Croque fromage sce tomate Haricot vert Brie Eclair à la vanille	Terrine aux 3 poissons Paupiette de bœuf Purée de carottes Tomme grise Tarte aux pommes	Salade composée lardons, croutons Filet de Colin sce Bonne Femme Pdt grenaille Cantal Fruit de saison
Lundi 09	Mardi 10	Jeudi 12 ✓	Vendredi 13
Endive à la mimolette Bœuf miroton ☰ Carotte en batonnet Pyrénées Entremet à la vanille	Velouté de choux-fleur ☰ Palette à la diable Haricot blanc Jockey Poire au sirop	Betterave cœur de Palmier Omelette à la tomate ☰ Pdt rissolées St Nectaire Paris-Brest	Pizza Pavé de Hoki au chorizo ☰ Poireaux à la crème Comté Banane
Lundi 16	Mardi 17 ✓	Jeudi 19	Vendredi 20
Boulgour au maïs ☰ Roti de dinde Broccoli Gouda Kiwi	Laitue, noix, emmental Aiguillette tomate au chèvre Petit pois au jus Comté Flan coco	🌿 MENU BIO ET/OU 🌿 LOCAL	Carotte rapé, cacahuète Brandade de poisson ☰ Mesclun de salade Tomme Compote
Lundi 23	Mardi 24 ✓	Jeudi 26	Vendredi 27
Crêpe au fromage Sauté de porc sce moutarde ☰ Haricot beurre Camembert Fruit de saison	Potage de légumes ☰ Chili sin carne végétarien ☰ Riz BIO 🌿 St Nectaire Entremet chocolat	Macédoine mayonnaise Tartiflette ☰ Salade verte Fromage blanc au fruit rouge	Champignon en salade Pavé de poisson à la Bordelaise Céréales gourmandes BIO 🌿 Coulommier Banane
Lundi 30	Mardi	Jeudi	Vendredi

Le Menu est susceptible d'être modifié selon l'arrivage des produits

Menu Végétarien ✓

Plat Fait-Maison ☰

Produit BIO 🌿