

MENUS DE NOVEMBRE

PRODUITS LAITIERS ET VEGETARIENS

PRODUITS LAITIERS

Les menus peuvent être changés

AIDE UE A DESTINATION DES ECOLES #

Le sucre , les assaisonnements et les fromages sont distribués à part

Les salades composées sont faites de légumes crus diversifiés

DATE / JOURS	DU 4 AU 8 NOVEMBRE	DU 11 AU 15 NOVEMBRE	DU 18 AU 22 NOVEMBRE	DU 25 AU 29 NOVEMBRE
LUNDI	Salade aux croutons Bio # Gratiné de quenelles Haricots verts persillés Yaourt Bio #	FERIE	Carottes râpées Bio # Saucisses Haricots blancs Fromage Bio #	Salade verte et houmous Bio # Omelette Courgettes persillées Laitage BIO #
GOUTER				
MARDI	Duo de choux Bio # Roti de porc à l'ancienne Coquillettes Compote	Quiche au fromage # Haché végétal Curry de carottes Fruit de saison #	Chou sauce cocktail Bio # Sauté de dinde Forestière Pommes de terre Fruit de saison Bio #	Pizza au fromage # Steak haché Poêlée de légumes Fruit de saison Bio #
GOUTER				
MERCREDI	Betteraves dés de fromage # Poulet rôti Pommes de terre au four Fruit de saison Bio #	Mélange de crudités Bio # Lasagne Tarte aux pommes Bio #	Brocoli en salade BIO # Tomates farcies Ebly Laitage BIO #	Salade verte Bio # Roulade + jambon Raclette Compote
GOUTER	Compote + Biscuit	Pain + Fromage	Gâteau maison	Pain + barre chocolat
JEUDI	Cake au fromage et salade Bio # Boulettes Riz aux courgettes Fruit de saison Bio #	Coleslaw Bio # Emincé de bœuf façon carbonnade Mélange de céréales et légumes Yaourt Bio #	Salade verte au fromage Bio # Spaghetti Bolognaise de lentilles Compote	Radis Bio # Sauté de poulet à l'orientale Semoule Fromage Bio #
GOUTER				
VENDREDI	Salade composée BIO # Finger de poisson Carottes Vichy Laitage BIO #	Macédoine Saumon crème à l'oseille Riz et vermicelles Salade de fruits frais BIO #	Feuilleté au fromage Crumble de poisson Gratin de butternut Fruit de saison Bio #	Carottes râpées dés de fromage Bio # Paëlla aux fruits de mer Compote
GOUTER				



