



NOVEMBRE 2022

MENUS



RESTAURATION

Mardi 1	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4
FÉRIÉ	Concombres Cordon bleu Petits pois carottes Riz au lait Banane	Radis beurre Émincés de bœuf Purée de patates douces Lait BIO Fruit au sirop	Salade verte BIO Lentilles au curry Riz BIO Saint Paulin Beignet au pomme

Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11
Orange BIO Spaghetti BIO carbonara Yaourt nature Cocktail de fruits	Salade de maïs Filet de colin Ratatouille Chèvre Fruit de saison	Salade Mexicaine Pizza au fromage Compote de pomme BIO Banane	Potage PdT poireaux Crousti fromage Carottes BIO Bûche du Pilât Poire	FÉRIÉ

Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Macédoine Pâtes à la bolognaise Lait BIO Pomme	Salade de haricots verts Omelette BIO Pommes de terre rissolées Camembert Clémentine	Cœurs de palmier Côte de porc Polenta Fromage blanc BIO Banane	Salade de riz Émincés de dinde Épinards BIO au chèvre St Môret Kiwi	Crêpe au fromage Lieu sauce oseille Garniture de légumes Mimolette Compote de poire

Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
Betteraves Veau à la provençale Semoule BIO aux légumes Saint Paulin Pomme BIO	Carottes râpées Jambon braisé Haricots blancs tomates Bûche du Pilât Mousse au chocolat	Salade d'endives Paella de la mer Lait BIO Raisin blanc	Salade œufs durs / tomates Tagliatelles au pesto Camembert BIO Yaourt aux fruits	Maïs Filet de cabillaud Haricots beurre Tomme grise Fruits au sirop

Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30
Coleslaw Grilladin de porc Petits pois/ Riz Yaourt nature BIO Biscuit	Céleri rave Sauté d'agneau Flageolets Lait BIO Poire	Pâté de campagne Omelette Épinards/ Pommes de terre Vache qui rit Banane

Origines des viandes : France et U.E

Menus validés par une diététicienne le 20/10/2022.



Les mardis et vendredis pain BIO (hors vacances).

Bon appétit

Menus modifiables en fonction des cours ou des livraisons.