



vert st denis

NOVEMBRE 2020

Menus

RESTAURATION

Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Betteraves Colin fondue sur poireaux Riz BIO Saint Nectaire Orange	Potage de légumes Rôti de porc Pommes vapeur Gouda Pomme BIO	Sardine citronnée Boulettes de bœuf Gratin de choux fleurs Camembert BIO Banane	Céleri rémoulade Couscous /agneau Vache qui rit Fruit de saison	Carottes râpées BIO Omelette Pâtes/ Épinards Lait Gaufre

Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Endives Sauté de veau Polenta aux légumes Emmental Yaourt vanille	Salade verte BIO Hachis parmentier Mimolette Compote de pomme	 <p>FÉRIÉ</p>	Chou rouge Jambon sce comtoise Pâtes BIO Tomme grise Kiwi BIO	Potage de vermicelles Nuggets de poisson Purée de carottes Brie Poire BIO

Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Orange BIO Chili con carne Riz BIO Chèvre Compote	Maïs vinaigrette Escalope de dinde à la crème Panais Lait Fruit de saison	Chou rave Lieu à la bordelaise Pomme de terre vapeur Babybel Fruits au sirop	Friand au fromage Bourguignon Carottes BIO Tomme blanche Kaki	Taboulé aux herbes Omelette BIO Choux fleurs gratinés Saint Paulin Mousse au chocolat

Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Rillettes de thon Pâtes à la carbonara Bûche du Pilât Pomme BIO	Coleslaw Sauté de veau Jardinière Boursin Compote de poire BIO	Potage de vermicelles Aiguillettes de poulet Épinards à la crème Fromage blanc Clémentine	Endives/ Salade verte Colin sce agrumes Boulgour BIO aux légumes Emmental Fruit de saison	Céleri rémoulade Curry de lentilles BIO Pommes de terre Tomme blanche Riz au lait

Lundi 30
Salade verte Omelette BIO Pommes rissolées Mimolette Cocktail de fruits

Origines des viandes : France et U.E



Les mardis et vendredis pain BIO (hors vacances).

Bon appétit

Menus modifiables en fonction des cours ou des livraisons.