



NOVEMBRE 2023

MENUS



RESTAURATION

Mercredi 1	Jeudi 2	Vendredi 3
FERIE	Carottes râpées Steak végétal Pommes de terre vapeur Bûche du Pilât Tarte aux pommes	Céleri Saumon Riz BIO Tomme noire Pomme BIO

Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
Concombre feta Saucisse Purée Gouda Poire	Chou rouge/pomme Sauté de dinde Ratatouille Camembert BIO Riz au lait	Friand au fromage Omelette BIO Haricots beurre Saint Paulin Salade de fruits	Orange BIO Blanquette de veau Riz Emmental Yaourt aux fruits	Salade mexicaine Hoki pané Haricots verts Fromage blanc BIO Banane

Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Salade de lentilles Emincés de poulet Spaghetti BIO Bûche du Pilât Poire	Céleri rémoulade Orge pelé/lentilles corail Légumes Camembert BIO Orange BIO	Salade de pommes de terre Paupiettes de veau Haricots verts Brie Crème chocolat	Carottes râpée Sauté d'agneau Haricots blancs Bûchette de chèvre Yaourt aux fruits	Tarte aux légumes Filet de colin Riz BIO Tomme noire Pomme

Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Salade de maïs Tortillas Haricots beurre Yaourt BIO Raisin	Salade composée Saucisse Lentilles BIO Buchette de chèvre Fruit de saison	Orange BIO Cuisse de poulet Riz aux légumes Fromage blanc BIO Biscuit	Carottes râpées Sauté de bœuf Haricots rouges Mimolette Fruits de saison	Salade endives/orange Cabillaud Boullgour aux légumes Emmental Compote de pomme

Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30
Betteraves Pates à la carbonara Gouda BIO Fruits de saison	Concombres Emincés de bœuf Haricots blancs Camembert Poire BIO	Salade verte Cordon bleu PDT rissolées/ haricots verts Brie Orange BIO	Soupe de légumes Nuggets de poisson Gratin de choux-fleurs Emmental Cocktail de fruits

Origines des viandes : France et U.E

Menus validés par Virginie CLAVEAU GALLARD, Diététicienne Nutritionniste.

Les mardis et vendredis pain BIO (hors vacances)

Bon appétit

Menus modifiables en fonction des cours ou des livraisons