

# Menus du 27 novembre au 3 décembre 2023



	<b>lundi</b> 27 novembre 2023	<b>mardi</b> 28 novembre 2023	<b>mercredi</b> 29 novembre 2023	<b>jeudi</b> 30 novembre 2023	<b>vendredi</b> 1er décembre 2023
<b>Entrée</b>	Feuilleté au fromage	Potage fermier 	Carottes râpées aux raisins 	Surimi sauce cocktail	 Oeufs durs BIO mayonnaise
<b>Plat principal</b>	Steak haché 	Longe de porc façon ragoût 	Lentilles sauce coco curry 	 Pâtes BIO 	Poisson meunière
	s/viande, végétarien : Tortilla	s/viande, végétarien : Galette boulgour lentilles corail		s/viande, végétarien : Lasagnes aux légumes grillés	végétarien : Tarte aux légumes
<b>Accompagnement</b>	Petits pois au jus 	Purée 	Riz créole 	à la Bolognaise 	Poêlée méridionale 
<b>Fromage / Laitage</b>	 Edam BIO 	Mousse au chocolat 	 Vache qui rit BIO 	Fromage blanc 	Saint Nectaire AOP 
<b>Dessert</b>	Clémentine	 Cake BIO nature	Ananas frais	Cocktail de fruits au sirop léger	Donut sucré



Viande Bovine Française



Produit en Occitanie



Fait maison



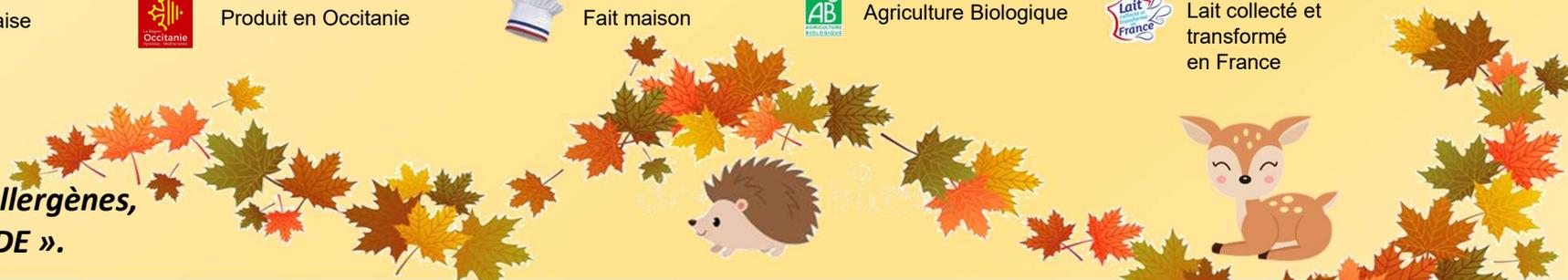
Agriculture Biologique



Lait collecté et transformé en France



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».



# ECOLE 5 compo APLV sans lactose (Résidents)

## Du lundi 27 novembre 2023 Au vendredi 1 décembre 2023

	lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 1 décembre
D é j u n e r	Betteraves vinaigrette	Potage Fermier NATURE	Salade verte 	Oeufs durs BIO mayonnaise 
	Filet de lieu poché au court bouillon, Blé et Jeunes carottes vapeur	Longe de porc au bouillon, Purée BIO nature et Poêlée méridionale vapeur 	Egréné de boeuf au bouillon et Pâtes BIO 	Dos de colin poché au court bouillon, Pommes de terre vapeur et Purée d'épinards nature
	Clémentine	Purée de fruits assortie	Cocktail de fruits au sirop léger	Purée de fruits assortie
	Purée de fruits assortie	Ananas frais	Purée de fruits assortie	Clémentine

# ECOLE 5 compo sans fruits à coque, arachide, marron (Résidents)

## Du lundi 27 novembre 2023 Au vendredi 1 décembre 2023

	lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 1 décembre
D é j e u n e r	Betteraves vinaigrette	Potage Fermier NATURE	Salade verte 	Oeufs durs BIO mayonnaise 
	Filet de lieu poché au court bouillon, Blé et Jeunes carottes vapeur	Longe de porc au bouillon, Purée BIO nature et Poêlée méridionale vapeur 	Egréné de boeuf au bouillon et Pâtes BIO 	Dos de colin poché au court bouillon, Pommes de terre vapeur et Purée d'épinards nature
	Edam BIO 			Saint Nectaire AOP 
	Clémentine	Mousse au chocolat   Purée de fruits assortie	Fromage blanc   Cocktail de fruits au sirop léger	Purée de fruits assortie

 Agriculture Biologique (AB)  
 Viande Bovine Française

 Produit en Occitanie  
 Appellation d'Origine Protégée (AOP)

 Lait collecté et transformé en France