

MENUS de NOVEMBRE



+ 60% de
produits BIO

lundi, 3 novembre	mardi, 4 novembre	mercredi, 5 novembre	jeudi, 6 novembre 	vendredi, 7 novembre
Soupe de légumes	Poireaux braisés vinaigrette (bio)	Salade composée (salade, carotte, ...) (bio)	Soupe de légumes	Salade de choux (bio)
Gratin de pâtes (bio)	Poisson	Sauté de volaille (bio)	Omelette (bio)	Saucisse de Toulouse (IGP)
aux lardons (dinde)	Riz (bio)	PdT sautées (bio)	Quinoa et Boulgour (bio)	Lentilles (bio)
Laitage (bio)	Fromage (bio)	Laitage (bio)	Dessert Maison	Laitage (bio)
	Fruit (bio)			

lundi, 10 novembre	mardi, 11 novembre 	mercredi, 12 novembre	jeudi, 13 novembre	vendredi, 14 novembre
Soupe de légumes	FERIÉ	Coleslaw	Soupe de légumes	Carottes rapées (bio)
Poisson		Chili Con Carne	Sauté de porc (bio)	Poulet rôti (bio)
Gratin Dauphinois (bio)		Riz (bio)	Pâtes (bio)	Frites
Fromage (bio)		Laitage (bio)	Dessert Maison	Laitage (bio)
Fruit (bio)				

lundi, 17 novembre 	mardi, 18 novembre	mercredi, 19 novembre	jeudi, 20 novembre	vendredi, 21 novembre
Salade de betteraves (bio)	Bouillon aux lettres	Feuilleté au fromage	Taboulé	Soupe de légumes
Parmentier Végé	Poisson	Roti de porc (bio)	Endives au jambon (dinde)	Daube provençale (bœuf) (bio)
(Lentilles, carottes, pois, ...)	Pâtes (bio)	Pois maraîchers - carottes (bio)		PdT vapeur (bio)
Fromage (bio)	Laitage (bio)	Fromage (bio)	Fromage (bio)	Laitage (bio)
Fruit (bio)		Fruit (bio)	Dessert Maison	

lundi, 24 novembre	mardi, 25 novembre	mercredi, 26 novembre	jeudi, 27 novembre	vendredi, 28 novembre 
Bouillon vermicelle	Soupe de légumes	Macédoine (bio)	Celeri rémoulade	Soupe de légumes
Saucisse de volaille	Rouelle de porc (bio)	Sauté de bœuf (stock) (bio)	Brandade de poisson	Bolognaise végété (bio)
Jardinière de légumes (bio)	Gratin de chou-fleur et PdT (bio)	Riz (bio)	(purée)	Spaghettis (bio)
Laitage (bio)	Fromage (bio)	Laitage (bio)	Dessert Maison	Fromage (bio)
	Fruit (bio)			Fruit (bio)

Informations :

Toutes nos viandes sont Françaises et en majorité locales et bio, nos poissons issus de la pêche durable (MSC) et la grande majorité de nos fruits et légumes sont bio ou HVE (Haute Valeur Environnementale), et notre pain est 100% bio.
 Nos menus sont susceptibles de varier en fonction des aléas et disponibilités des denrées et du marché
 A.G. : Anti-Gaspi : Fromage, Laitage, Fruit, ... sont proposés au choix en fonction des produits non consommés.