



MENU DU MOIS DE NOVEMBRE 2021

| | <u>Du 8 au 12</u> | <u>Du 15 au 19</u> | <u>Du 22 au 26</u> |
|-----------------|--|---|--|
| Lundi | Céleri rave sauce mayonnaise Rôti de veau épaule au jus Purée de pommes de terre bio Fruit de saison | Coquillettes au maïs et œuf Aiguillettes de blé panées tomate chèvre Poêlée champêtre Gouda Fruit de saison | Chou rouge à l'emmental Rôti filet de dinde au jus Macaroni au beurre bio Poire bio au sirop léger |
| Mardi | Crêpe au fromage Omelette au fromage Haricots verts persillés Emmental Fruit de saison | Salade verte bio au thon Sauté de bœuf aux champignons Fusilli au beurre bio Yaourt bio au citron | Taboulé bio Boulettes végétariennes aux lentilles sauce tomate Julienne de légumes Vache qui rit bio Raisin blanc |
| Jeudi | | Betteraves aux noix et au bleu Truffade maison bio natura Salade batavia Emmental bio Compote pomme abricot bio | Salade à l'emmental bio Sauté de bœuf à l'indienne bio Aubergines sautées Crumble aux pommes |
| Vendredi | Salade de choux rouge saucisson Poisson frais du jour Epinards branches à la crème agriconfiance Carré frais Compote de pomme poire bio | Tomates sauce vinaigrette maison bio Poisson frais du jour Courgettes bio crème d'ail Croisillons de pomme | Concombre à la sauce salade Poisson frais du jour Pomme de terre vapeur maison St Nectaire laitier AOP Ananas |

Ces menus sont susceptibles d'être changés en fonction des arrivages.



MENU DU MOIS DE DECEMBRE 2021

| | <u>Du 29/11 au 03</u> | <u>Du 06 au 10</u> | <u>Du 13 au 17</u> |
|-----------------|---|--|---|
| Lundi | <p>Radis beurre Steak haché grillé Courgettes bio à la crème d'ail Gouda bio Fruit de saison bio</p> | <p>Salade du meunier Haut de cuisse de poulet bio au jus Carottes vichy Fruit de saison bio</p> | <p>Salade coleslaw bio Curry de légumes à l'indienne Salade batavia Fruit de saison</p> |
| Mardi | <p>Bouलगour aux crevettes Omelette au fromage bio Pommes de terre sautées bio Yaourt au sucre</p> | <p>Chou blanc aux pommes bio Aiguillettes de blé panées épinard feta sauce Purée 3 légumes pomme de terre Fromage blanc nature</p> | <p>Assiette de charcuterie Aiguillettes de poulet sauce forestière Duo de pomme duchesse et haricots verts Ossau iraty AOP Bûchette au chocolat</p> |
| Jeudi | <p>Betterave pomme Cuisse de poulet au paprika Lentilles dijonnaise Brie bio Fruit de saison</p> | <p>Fonds d'artichaud, tomates et maïs Emincé de veau marengo Riz pilaf bio Abondance AOP Pomme golden bio</p> | <p>Batavia bio aux croustons Sauté de bœuf aux olives Riz créole bio Orange bio</p> |
| Vendredi | <p>Batavia bio aux croustons Poisson sauce ciboulette Riz créole et sa sauce aux champignons Yaourt aux myrtilles bio</p> | <p>Salade d'endives sauce vinaigrette Poisson frais du jour Brocolis persillés Camembert bio Carré bavarois au cacao</p> | <p>Carottes râpées vinaigrette bio Poisson du jour sauce au beurre Spaghettis au beurre Fourme d'Ambert AOP Kiwi bio</p> |

Ces menus sont susceptibles d'être changés en fonction des arrivages.