

MENU ÉCOLES Novembre 2022

Viande, poisson, oeuf

Céréales et féculents

Fruits et légumes

Produits laitiers



		Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4 : Atelier cuisine
		Salade verte Aiguillette de canard crème à l'oignon Haricots verts Yaourt Fruits de saison	Velouté de citrouille Boulettes de bœuf Semoule Fromage Compote de pommes	Salade de maïs Pizzas Tartes aux fruits
Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9 : menu Végétarien	Jeudi 10	Vendredi 11
Salade composée Pillons de Poulet Coquillettes BIO Brie Pomme	Cake à la courge Poissons sauce basilic lait de coco Légumes rotis Crème caramel	Salade de choux rouge Steak végétarien à l'italienne Poêlée de légumes Gâteaux au chocolat	Salade de betterave Sauté de bœuf aux oignons Poêlée de courges Comté Fruits de saison	
Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17 : menu Végétarien	Vendredi 18
Radis beurre Omelette aux fromages Duo de choux rôtis Fromage blanc au sucre	Carottes rapées Rôti de porc au jus Lentilles au jus Fromage Pomme	Salade mixte Saucisse de Toulouse Choux de Bruxelles Yaourt Fruits de saison	Velouté de citrouille Pâtes aux légumes et fromages Bananes Fromage	Salade petits pois à la menthe Fish and chips revisités Tartes aux pommes
Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
Salade composée lasagne de légumes Flanby Fruits de saison	Velouté de potimarron et courges BIO Cordon Bleu Duo d'haricots verts et haricots beurres Pommes au four	Feuilleté fromage Steak haché Petits pois carottes Petits suisses Banane	Salade fromagère Calamars à la romaine Poêlée de légumes Saint-Nectaire Fruits de saison	Rillettes de Thon Sauté de veau aux olives Riz Bio Mixte de yaourts Fruits de saison
Lundi 28 : menu végétarien	Mardi 29	Mercredi 30		
Carottes Rapées Saucisse végétale Mixte de légumes de saison Fromage Compote	Crudités de saison Pâtes à la carbonara aux poissons Yaourt Aromatisé Kiwi	Salade de thon Crêpe au fromage Fruit de saison Mousse au chocolat		