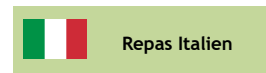


# Menus du 8 au 26 novembre 2021

api

Rentrée !				
Lundi 8 novembre	Mardi 9 novembre	Mercredi 10 novembre	Jeudi 11 novembre	Vendredi 12 novembre
Salade verte	Salade de Riz			1/2 Pomelos + sucre
Raviolis	Saucisse fraîche de porc		FERIE	Nuggets de blé
(plat complet)	Petits pois/ carottes			Haricots verts
Chantailou	Fromage blanc sucré			Edam
Fruit de saison	Fruit de saison			Mousse au chocolat



**Dicton du mois de Novembre :**  
**"Au vingt et un novembre brumeux, hiver rigoureux."**



Lundi 15 novembre	Mardi 16 novembre	Mercredi 17 novembre	Jeudi 18 novembre	Vendredi 19 novembre
Salade de pâtes	Betteraves vinaigrette		Chou rouge vinaigrette	Salade verte et mozzarella
Rôti de porc au jus	Haut de cuisse de poulet au jus		Filet de colin sauce américaine	Tortellini ricotta épinard sauce pesto
Poireaux béchamel	Frite		Riz	(plat complet)
Brie	Gouda		Saint Nectaire	Chèvre
Compote	Flan vanille		Fruit de saison	Tiramisu

Lundi 22 novembre	Mardi 23 novembre	Mercredi 24 novembre	Jeudi 25 novembre	Vendredi 26 novembre
Salade de blé	Radis + beurre		Potage de pois cassés	Céleri rémoulade
Sauté de bœuf aux oignons	Escalope de dinde à la crème		Calamar à la Romaine	Chili végétarien
Carottes vichy	Pâtes + râpé		Purée de potiron	Riz
Tomme grise	Camembert		Emmental	Petit suisse sucré
Fruit de saison	Crème caramel		Compote	Fruit de saison

Produits régionaux

Produits BIO



# Menus du 29 novembre au 17 décembre 2021

Lundi 29 novembre	Mardi 30 novembre	Mercredi 1 décembre	Jeudi 2 décembre	Vendredi 3 décembre
Betteraves vinaigrette	Taboulé (semoule)		Œufs durs sauce cocktail	Carottes râpées
Blanquette de veau	Jambon braisé		Steak fromager	Brandade de poisson
Pommes persillées	Endives béchamel		Poêlée de légumes	(plat complet)
Cantal	Samos		Bleu	Coulommier
Fruit de saison	Flan vanille		Fruit de saison	Liégeois au chocolat



Dicton du mois de Décembre :  
"Décembre ensoleillé, été mouillé."



Lundi 6 décembre	Mardi 7 décembre	Mercredi 8 décembre	Jeudi 9 décembre	Vendredi 10 décembre
Saucisson à l'ail	Chou blanc vinaigrette		Pomelos + sucre	Salade de pâtes
Haut de cuisse de poulet	Boulettes d'agneau à la menthe		Bœuf façon pot au feu	Filet de poisson meunière
Purée de céleri	Semoule		Pommes de terres et légumes du pot	Brocolis béchamel
Edam	Petit suisse sucré		Kiri	Saint Nectaire
Crème au praliné	Fruit de saison		Compote	Yaourt sucré artisanal

Repas de Noël	
Jeudi 16 décembre	Vendredi 17 décembre
Mousse de canard + cornichon	Potage
Sauté de dinde aux marrons	Lasagnes de légumes
Pommes duchesses	(plat complet)
Gouda de Noël / Chèvre frais	Carré fondu
Bûche de Noël	Fruit de saison

Lundi 13 décembre	Mardi 14 décembre	Mercredi 15 décembre	Jeudi 16 décembre	Vendredi 17 décembre
Betteraves vinaigrette	Salade de riz		Mousse de canard + cornichon	Potage
Sauté de bœuf aux olives	Escalope de porc aux oignons		Sauté de dinde aux marrons	Lasagnes de légumes
Coquillettes	Petit pois carottes		Pommes duchesses	(plat complet)
Coulommier	Vache qui rit		Gouda de Noël / Chèvre frais	Carré fondu
Fruit de saison	Compote		Bûche de Noël	Fruit de saison

Produits régionaux

Produits BIO

