
















































































MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2024

Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8			
RENTREE SCOLAIRE Salade de haricots verts  Nuggets de poulet (enfants) Cuisse de pintade au romarin  (adultes) Röstis de pomme de terre Samos (enfants) Roquefort  (adultes) Fruit de saison 	REPAS VEGETARIEN Soupe de courgettes au Boursin maison Omelette  à la ciboulette Boulgour et vermicelles Fruit de saison  PAIN LOU PAN 	Salade verte  (enfants) Jambon cru  et salade verte  (adultes) Blanquette de veau  Riz créole  + râpé  Tarte  choco-poire maison	Velouté de lentilles  maison Steak haché au jus Carottes  à la crème  Smoothie multi fruits maison + biscuit (enfants) Paris Brest (adultes) PAIN 	Croq'Emmental maison (enfants) Tielle Sétoise (adultes) Filet de poisson  à la provençale Gratin d'épinards  Fruit de saison 			
Lundi 11  FERIE	Mardi 12 Soupe de pâtes maison Cordon bleu de dinde Haricots beurre sautés  Babybel  (enfants) Fourme d'Ambert  (adultes) Fruit de saison  PAIN LOU PAN 	Mercredi 13 Carottes râpées au citron (enfants) Salade endives-noix-bleu (adultes) Sauté d'agneau  à la tomate (enfants) Lapin  à la tomate (adultes) Pommes de terre  aux herbes de Provence Yaourt aux fruits 	Jeudi 14 REPAS VEGETARIEN Tarte  aux légumes maison Couscous végétarien (légumes, pois chiches , boulettes pois jaunes et blé) Kiri  (enfants) Brie (adultes) Fruit de saison  PAIN 	Vendredi 15 Salade verte  (enfants) Rosette  beurre (adultes) Waterzoi de poisson  Cœur de blé  Flan  maison			
Lundi 18 REPAS VEGETARIEN Pizza chèvre-miel maison Œufs  à la florentine (épinards) Mimolette à croquer (enfants) Comté  (adultes) Compote  + Madeleine	Mardi 19 Pâté de volaille (enfants) Pâté de campagne (adultes) Curry d'agneau  Farfalles Clafoutis  pêche-abricot maison PAIN LOU PAN 	Mercredi 20 Betteraves en lanières  Filet de poisson  basilic- huile d'olive (enfants) Truite aux amandes (adultes) Riz Rondelé nature  (enfants) Rondelé aux noix (adultes) Fruit de saison 	Jeudi 21 Salade pois chiches  Pilon de poulet Gratin de salsifis (enfants) Cake  marbré maison PAIN 	Vendredi 22 Haricots verts en salade Calamars à l'Armoricaine Pommes de terre vapeur  Fromage blanc nature  Fruit de saison 			
Lundi 25 Crème Dubarry  (chou- fleur/pommes de terre) Poisson  sauce tomate Riz Emmental  Fruit de saison 	Mardi 26 Quiche  aux légumes maison (enfants) Quiche  lorraine maison (adultes) Rôti de veau au jus Gratin dauphinois  Fruit de saison  PAIN LOU PAN 	Mercredi 27 REPAS VEGETARIEN Soupe de pois cassés Spaghettis sauce tomate Tomme noire Compote de pomme  + biscuit 	Jeudi 28 MENU de THANKSGIVING Soupe de potimarron Sauté de dinde  Potatoes Sundae vanille-caramel PAIN 	Vendredi 29 Pizza au fromage maison Poisson  à l' orientale Gratin de brocolis Fruit de saison 			
 : Pêche responsable  : Label Rouge  : Agriculture Biologique  : Indication Géographique Protégée			 : Œufs fermiers  : Bleu Blanc Cœur  : Haute Valeur Environnementale		 : Appellation d'Origine Protégée Crudité Cuidité Viande / Poisson / Œufs Féculent Produit laitier		Menus validés sous réserve d'approvisionnements. De nombreux plats sont faits "Maison" (soupes, gratins, omelettes, purées, salades, sauces, ...) BON APPETIT !