



AUTOMNE 2021

Menus du 08 novembre au 17 décembre 2021



	08 NOVEMBRE	15 NOVEMBRE	22 NOVEMBRE
LUNDI	<p>Menu Végé</p> <p>Macédoine de légumes vinaigrette Dhal de lentilles au lait de coco et riz Bleu d'Auvergne Fruit frais</p>	<p>Menu BIO</p> <p>Salade de pâtes BIO Haut de cuisse de poulet BIO Carotte BIO à l'ail Fromage blanc nature BIO Fruit frais BIO</p>	<p>Carottes BIO au citron Sauté de bœuf au Coquilleton Mimolette Cocktail de fruits au sirop</p>
MARDI	<p>Salade coleslaw Sauté de porc au romarin Purée de pomme de terre Yaourt nature au lait BIO Crème dessert à la vanille</p>	<p>Betterave vinaigrette Paleron de bœuf au jus Penne au beurre Tomme blanche Salade de fruits</p>	<p>Menu végé</p> <p>Salade d'endives vinaigrette Haricots rouge façon chili con carné et riz Petit suisse Flen nappé caramel</p>
MERCREDI	<p>Coteri rapé vinaigrette Raviolis au bœuf Emmental Compote de pomme</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette persil Paupiette de veau au sauce Bourgour Tartare Crème dessert vanille</p>	<p>Salade mélangée vinaigrette Chipoltes Purée de pomme de terre Morbier Compote pomme banane</p>
JEUDI	<p>Pâté crouste Sauté de veau à la crème Gratin de potiron Petit suisse Salade de fruits</p>	<p>Menu Végé</p> <p>Salade mélangée croustons et œuf dur Couscous végétarien au chou-fleur pois chiche pruneau et épices Camembert Compote de poire</p>	<p>Salade de pomme de terre ciboulette échalote vinaigrette Œufs durs Epinards béchamel Brie Salade de fruits</p>
VENDREDI	<p> Salade d'endives emmental Filet de hoki citron ciboulette Ble pilé Saint Paulin Tarte aux pommes</p>	<p> Radis noir râpé sauce moutarde à l'ancienne Pavé de saumon à l'oseille Haricots verts persillés Yaourt nature au lait entier BIO Fondant au chocolat</p>	<p> Chou-fleur vinaigrette Filet de colin à la crème de persil Purée de courge Kiri Fruit frais BIO</p>





















Produit local

Pêche durable

Origine France

Agriculture Biologique



	08 NOVEMBRE AU 14 DÉCEMBRE	05 AU 10 DÉCEMBRE	10 AU 17 DÉCEMBRE	VACANCES DE FIN D'ANNÉE
LUNDI	<p>Menu Végé</p> <p>Emincé de chou blanc vinaigrette Galette boulgour pois chiche et emmental</p> <p> Carottes BIO à l'ail Morbier Compote pomme et poire</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette Saucisse de toulouse  Lentilles aux oignons Emmental Compote de pomme</p>	<p>Menu BIO</p> <p> Carottes râpées BIO huile d'olive et citron Omelette BIO au coulis de tomate Riz BIO Yaourt nature BIO Crème dessert BIO au chocolat</p>	<p>Bonnes vacances ! </p>  
MARDI	<p>Terrine de poisson Rôti de veau au jus  Coquillettes au beurre Yaourt nature BIO  Fruit frais</p>	<p>Macédoine de légume vinaigrette Rôti de dinde au jus  Pommes vapeur  Fromage blanc nature BIO  Salade de fruits</p>	<p> Brocolis BIO vinaigrette Nuggets de poulet Courge butternut braisée Edam Fruit frais</p>	
MERCRÉDI	<p>Pâté de campagne Quenelle sauce forestière Riz créole Fromage blanc Salade de fruits</p>	<p>Poireau vinaigrette Paleron de bœuf sauce échalote Semoule Yaourt nature Fruit frais</p>	<p>Salade batavia et ses croutons vinaigrette Pâtes à la carbonara Emmental Compote pomme poire</p>	
JEUDI	<p>Menu BIO</p> <p> Betterave BIO vinaigrette Steak haché BIO au jus  Purée de pomme de terre BIO  Camembert BIO Fruit frais BIO</p>	<p>Menu Végé</p> <p>Œuf dur mayonnaise Lasagnes épinards chèvre Tomme blanche Fruit frais</p>	<p>MENU DE NOËL</p>	
VEDREDI	<p>Salade verte mimosa Filet de hoki sauce crème citronnée  Chou fleur persillé Saint Paulin Eclair au chocolat</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette Filet de lieu sauce tomate  Fondus de poireau Port salut Beignet à la framboise</p>	<p>Endives vinaigrette Filet de merlu au basilic  Brunoise de légumes  Vache qui rit BIO  Tarte flan</p>	