

Mois de Novembre 2018

S45 du 5/11 au 9/11/2018

LUNDI 5

Salade de pois chiches
Bâtonnets de colin d'Alaska
Ratatouille à l'huile d'olive
Bûche de chèvre
Flan vanille

MARDI 6

Quiche de volaille
Rôti de dinde au paprika
Purée de brocolis
Cantal
Fruit

S46 du 12/11 au 16/11/18

LUNDI 12 (Repas BIO)

Persillade de pommes de terre
Sauté de porc piccata romana*
Carottes sautées
Gouda
Compote de fruits

MARDI 13

Radis beurre
Cheeseburger
Chips
petit moulé nature
Fruit

S47 du 19/11 au 23/11/18

LUNDI 19 (repas BIO)

Salade de blé au basilic
Nuggets de poulet
Purée de potimarron
Yaourt à la vanille
Galette

MARDI 20

Trio de crudités
Steak de veau forestier
Petits pois
Pointe de brie
Fruit

S48 du 26/11 au 30/11/18

LUNDI 26

Rosette*
Mignonettes d'agneau
sauce tomate et basilic
Haricots beurre
Babybel
Crème dessert à la vanille

MARDI 27

Radis beurre
Brandade
de poisson
Mimolette
Fruit

JEUDI 8 (repas BIO)

Salade verte
Couscous
de bœuf
Emmental
Fruit

VENDREDI 9

Salade de riz camarguaise
Pilon de poulet
Beignets de choux-fleur
Yaourt sucré
Madeleine

Entrée semaine: Potage de légumes

Légume semaine: Purée de potiron

JEUDI 15

Roulé au fromage
Dos de colin sauce romarin citron
Haricots verts
Yaourt aux fruits
Crêpe sucrée Wahou

VENDREDI 16

Macédoine de légumes
à la mayonnaise
Gnocchis
à l'italienne*
Camembert
Fruit

Entrée semaine: Potage de légumes

Légume semaine: Aubergine braisée

Choix du jeudi: Poisson pané

JEUDI 22 (Plat de Savoie)

Salade verte iceberg
Tartiflette*
Yaourt petit filou chocolat
Fruit

VENDREDI 23

Mélange coleslaw
Filet de poisson poêlé au beurre
Torsettes aux légumes du soleil
Fromage blanc nature
Crème de marrons

Entrée semaine: Potage de légumes

Légume semaine: Purée de chou-fleur

JEUDI 29 (Repas BIO)

Carottes râpées
Macaronade
de bœuf
Edam
Fruit

VENDREDI 30

Courgettes râpées
Saucisse de Toulouse*
Lentilles*
Bûche de chèvre
Compote de fruits

Entrée semaine: Potage de légumes

Légume semaine: Courgettes sautées

*Présence de porc signalée par **

Menus sous réserve de modifications dues à la saisonnalité des produits, à des défauts d'approvisionnement, des alertes intempéries, des grèves qui entraînent des modifications de menus avec des répercussions sur les semaines suivantes et à l'intégration de nouvelles recettes pour la découverte du goût chez l'enfant