



## Menus du Lundi 7 Novembre au 16 Décembre 2022

Lundi 7 NOVEMBRE	Mardi 8 Novembre	Jeudi 10 Novembre	Vendredi 11 Novembre
Betterave vinaigrette			
<b>Moussaka</b>	<b>Hachis Parmentier</b>	<b>Poisson Blanc Bordelaise</b>	
<b>Riz</b>		<b>Lentilles</b>	<b>FERIE</b>
	<b>Fromage Bio</b>	Yaourt nature sucré BIO	
<b>Compote aux Pommes</b>	<b>Fruits BIO</b>	<b>Fruit de saison BIO</b>	

*Privilégier les circuits courts, durables et bio. Tester des recettes anti-gaspi. Se faire plaisir !*

Lundi 14 Novembre	Mardi 15 Novembre	Jeudi 17 Novembre	VENDREDI 18 Novembre
<b>Carottes rapées Bio</b>			Velouté de poireaux
<b>Poulet Colombo</b>	<b>Quenelle nature BIO sauce tomate</b>	<b>Steack haché</b>	<b>Filet de Colin à la Dieppoise</b>
<b>Chou- fleur en Gratin</b>	<b>PDT vapeur</b>	<b>Haricots verts Bio</b>	<b>Purée de potiron</b>
	<b>Yaourt nature Bio</b>	<b>Fromage blanc BIO</b>	
<b>Tarte aux pommes Bio</b>	<b>Fruits</b>	<b>Fruit BIO</b>	<b>Fromage blanc de campagne</b>

*Privilégier les circuits courts, durables et bio. Tester des recettes anti-gaspi. Se faire plaisir !*

LUNDI 21 Novembre	MARDI 22 Noevembre	JEUDI 24 Novembre	VENDREDI 25 Noevembre
<b>Lentilles Bio</b>	Quiche Lorraine	<b>Sauté de Porc aux épices douces</b>	Betterave vinaigrette
<b>Purée de patate douce</b>	<b>Omelette bio</b>	<b>Gratin de pommes de terre Bio</b>	<b>Dos de colin au beurre blanc</b>
	<b>Carottes Persillées</b>		<b>Purée de brocolis</b>
<b>P'tit Louis BIO</b>	<b>Orange BIO</b>	<b>Camembert Bio</b>	
<b>Roulé à la confiture</b>		<b>Compote de pomme Bio</b>	<b>Fruits de saison</b>

*Privilégier les circuits courts, durables et bio. Tester des recettes anti-gaspi. Se faire plaisir !*

LUNDI 28 Novembre	MARDI 29 Novembre	JEUDI 1 Decembre	VENDREDI 2 Decembre
<b>Filet de poisson Meunière</b>		<b>Potage</b>	
<b>Petits pois à la tomate</b>	<b>Spaguettis Bolognaise</b>	<b>Sauté de dinde</b>	<b>Pois chiches à l' Oriental</b>
<b>Fromage Bio</b>		<b>Haricots verts</b>	<b>Semoule Bio</b>
<b>Compote de pomme maison Bio</b>	<b>Yaourt Arreilladou BIO</b>		<b>Fromage blanc de campagne</b>
	<b>Clementine</b>	<b>Smoothie maison</b>	<b>Fruits</b>

LUNDI 5 Decembre	MARDI 6 Decembre	JEUDI 8 Decembre	VENDREDI 9 Decembre
Velouté de Chou fleur		Salade Mixte	
<b>Tarte au fromage du chef</b>	<b>Roti de dinde aux champignons</b>	<b>Pennés complètes BIO</b>	<b>Marmite du pêcheur</b>
	<b>Purée de Brocolis</b>	<b>Sauté de BCEUF AU CUMIN</b>	<b>Frites</b>
<b>Yaourt Arreilladou</b>	<b>Fromage Bio</b>		<b>Fromage</b>
<b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Gateau au chocolat Maison</b>	<b>Orange BIO</b>	<b>Compote Bio Maison</b>

*Privilégier les circuits courts, durables et bio. Tester des recettes anti-gaspi. Se faire plaisir !*

LUNDI 12 Decembre	MARDI 13 Decembre	JEUDI 15 Decembre	VENDREDI 16 Decembre
	<b>Maches aux croutons</b>	<b>REPAS DE NOEL</b>	<b>Poisson Pané</b>
<b>Sauté de Dinde au curry</b>	<b>Raviolis au Fromage</b>	<b>Mousson de canard</b>	<b>Carottes persillées Bio</b>
<b>Ecrasé de pomme de terre Bio</b>		<b>Roti de dinde aux marrons</b>	
<b>Fromage</b>	<b>Fromage blanc Bio</b>	<b>Pommes Dauphine</b>	<b>Fromage</b>
<b>Fruits Bio</b>		<b>Buche Maison</b>	<b>Pomme Bio</b>



Sous réserve des approvisionnements. Menus susceptibles de contenir des substances ou produits allergènes.  
Pour toute info, merci de contacter l'école au 04 75 51 62 30