



Menu de novembre 2024

Les menus sont validés par une diététicienne.



lundi 04 novembre	lundi 11 novembre	lundi 18 novembre	lundi 25 novembre
<p>Friand au fromage Aiguillettes de poulet sauce aigre douce Haricots verts Comté AOP - pomme</p> <p>Goûter: Pain, beurre et chocolat</p>	<p>FERIE</p>	<p>Salade de haricots verts Poisson bordelaise Gratin de chou-fleur et pommes de terre Fromage blanc et coulis de fruits exotiques</p> <p>Goûter: Roulé à la confiture</p>	<p>Céleri rémoulade Lasagne aux lentilles Salade verte Fromage "Fleur de Brière" et compote</p> <p>Goûter: Quatre-quarts et lait</p>
mardi 05 novembre	mardi 12 novembre	mardi 19 novembre	mardi 26 novembre
<p>Poireau vinaigrette Rôti de dinde sauce moutarde à l'ancienne Pâte fusilli aux légumes Yaourt à la cerise (ferme de Mézérac)</p> <p>Goûter: Yaourt bio et biscuits</p>	<p>Betteraves Risotto de petit épeautre et julienne de légumes Fromage blanc à la fraise (ferme Gineau)</p> <p>Goûter: lait et céréales</p>	<p>Potage tomates vermicelle Blanquette de dinde Brocolis et pomme de terre Chocolat liégeois maison</p> <p>Goûter: Compote et biscuits</p>	<p>Crêpe au fromage Haut de cuisse de poulet Purée de potion Far breton maison</p> <p>Goûter: Pain et confiture</p>
mercredi 06 novembre	mercredi 13 novembre	mercredi 20 novembre	mercredi 27 novembre
<p>Carottes râpées Tartiflette Mâche Compote</p> <p>Goûter: Roulé à la pâte à tartiner</p>	<p>Champignons à la crème (ferme de Mézérac) Filet de poulet et sauce tomate Semoule Crème dessert vanille (ferme Gineau)</p> <p>Goûter: Pain et fromage</p>	<p>Carottes râpées Croque monsieur Salade verte Banane</p> <p>Goûter: Beignet</p>	<p>Terrine de poisson Sauté de veau Gratin de pâte et légumes Crème dessert caramel (ferme Gineau)</p> <p>Goûter: Biscuits et petit-suisse</p>
jeudi 07 novembre	jeudi 14 novembre	jeudi 21 novembre	jeudi 28 novembre
<p>Tartinade de betteraves et pois chiches Quiche sans pâte aux légumes Salade verte Poire au sirop et sauce chocolat</p> <p>Goûter: Brioche et confiture</p>	<p>Salade d'agrumes Penne au saumon et crème de courgettes Saint-nectaire AOP Poire</p> <p>Goûter: Gâteau maison</p>	<p>Coleslaw Curry de lentilles corail et butternut Boulgour Yaourt fruits exotiques</p> <p>Goûter: Pain et pâte à tartiner</p>	<p>Salade de chou chinois et dés de fromage Poisson pané et citron Riz pilaf Kiwi</p> <p>Goûter: Gâteau maison</p>
vendredi 08 novembre	vendredi 15 novembre	vendredi 22 novembre	vendredi 29 novembre
<p>Céleri vinaigrette Thon sauce napolitaine Pommes de terre vapeurs Yaourt (ferme de Mézérac), coulis de fruits rouges</p> <p>Goûter: Self</p>	<p>Salade d'endives et fourme d'Ambert AOP Sauté de bœuf Riz aux légumes Clémentine</p> <p>Goûter: Self</p>	<p>Assortiment de crudités Spaghetti bolognaise Fromage râpé Compote</p> <p>Goûter: Self</p>	<p>Salade de pommes de terre et thon Chipolatas de volaille Poêlée de légumes (carotte, navet) Brie et pomme</p> <p>Goûter: Self</p>