


Menus mois de Novembre 2020

	lundi	mardi	Mercredi	Jeudi	vendredi
1ère semaine du 02 au 06	Asperges Lasagne de bœuf Salade Fromage blanc sucré	Friand au fromage Steak végétal Haricots verts Fruit de saison		Carottes rapées Saucisse de Toulouse Lentilles Compote de pomme	Betterave - Mais Filet de colin Riz Yaourt aux fruits
2ème semaine du 09 au 13	Surimi mayo Paupiette de veau Pâtes Liegeois vanille	Tomates Jambon blanc Gratin P de T / Courgettes Mousse au chocolat		Pizza Escalope végétale Petit pois / Carottes Fromage / Fruit	Saucisson Brandade de morue Salade Yaourt nature sucré
3ème semaine du 16 au 20	Salade de riz Chausson bolognaise Haricot beurre Crème vanille	Sardines Escalope de dinde Carottes Vichy Velouté Fruix		Crêpe au fromage Steak haché Pommes rissolées Fruit de saison	Concombre - Mais Nuggets végétal Pâtes Flamby
4ème semaine du 23 au 27	Chou rouge Hachis parmentier végétal - Tomate Fromage - Fruit	Taboulé Chipolatas Salsifis Liegeois chocolat		Œuf - Mayo Jambon grill Rosti de légumes Fromage blanc aux fruits	Pamplemousse Omelette Pommes de Terre Salade Gâteau basque
5ème semaine le 30	Maquereaux Poulet pané Poelée de céréales aux légumes Yaourt aromatisé				
A ÉTÉ SERVIS EN OCTOBRE					

Légende des Couleurs :

Produits Laitiers

Légumes/Fruits

Féculents

Viande/Poissons/Oeufs

Menu Végétarien

LABEL

MSC : Poisson issu de la pêche durable

BBC : Label Bleu blanc Cœur

Menus élaborés par Carole Moncada