




Menus du mois de Novembre

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi
Du 07/11 Au 12/11	<p>Salade verte </p> <p>mimolette </p> <p>Lentilles  </p> <p>Boules à l'agneau </p> <p>Ananas au sirop</p>	<p><i>Repas semi alternatif</i></p> <p>Betteraves R  crues</p> <p>miel sésame </p> <p>Torsades</p> <p>Gratinées au jambon </p> <p></p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Fleurettes de chou vinaigrette </p> <p>Aiguillettes de poulet</p> <p>Röstis de légumes</p> <p>St Anja </p> <p>Compote</p>	<p>Vermicelle à la tomate </p> <p>Bœuf Bourguignon </p> <p></p> <p>Carottes braisées </p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p><i>Férié (double portage)</i></p> <p>Potage  </p> <p>Sardines à l'huile</p> <p>Axoia de veau  </p> <p>Riz </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison </p>	
Du 14/11 Au 19/11	<p>Bouillon de poule</p> <p>A l'alphabet </p> <p>Pilon de poulet </p> <p>texmex </p> <p>Frites</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p><i>Repas végétarien</i></p> <p>Salade de haricots verts et fêta </p> <p>Croq veggie</p> <p>Petit pois/carottes </p> <p>Gâteau à la citrouille  </p>	<p>Potage de légumes </p> <p> </p> <p>Chipolatas de veau </p> <p></p> <p>Purée de patate douce  </p> <p>St Morêt</p> <p>Mélange de fruits tropicaux</p>	<p>Carottes  râpées au lin </p> <p>Spaghettis au saumon </p> <p>Yaourt nature sucrés </p>	<p><i>Repas semi alternatif</i></p> <p>Velouté de potimarron  </p> <p>Omelettes soufflées Au fromage </p> <p>Salade verte  </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Potage </p> <p>Pamplemousse au sucre </p> <p>Sauté de dinde </p> <p>Chou de Bruxelles </p> <p>Fromage</p> <p>Pommes au four  </p>
Du 21/11 Au 26/11	<p>Tresses au fromage</p> <p>Paupiettes de veau  </p> <p></p> <p>Haricots beurre </p> <p>Fruit de saison </p>	<p><i>Repas semi alternatif</i></p> <p>Salade Agenaise  </p> <p>Tarte au fromage </p> <p>Compote / spéculos</p>	<p>Assiette Anglaise  </p> <p>Emincé de volaille </p> <p>Poêlée de carottes et butternut  </p> <p>Riz au lait</p>	<p>Betterave rouge </p> <p>Saucisses de porc </p> <p></p> <p>Purée de pois cassés </p> <p>Vache qui rit</p> <p>Fruit de saison </p>	<p><i>Repas végétarien</i></p> <p>Salade de chou pommes et noix  </p> <p>Parmentier </p> <p>végétarien </p> <p>Fromage blanc vanillé  </p>	<p>Potage  </p> <p>Boudin N </p> <p>Paupiettes de saumon </p> <p>Julienne de légumes </p> <p>Fromage</p> <p>Poires au vin  </p>

Du 28/11 Au 03/12	Crème de chou-fleur aux pois chiches Couscous A l'agneau Gouda Fruit de saison	<i>Repas végétarien</i> Salade Normande Lasagnes végétales Yaourt à la fraise	Rillettes du pêcheur Polpettes à la provençale Carottes braisées Vache qui rit Fruit de saison	Potage de légumes Blanquette de veau Riz pilaf Fruit de saison	<i>Repas semi alternatif</i> Salade de lentilles et quinoa Boules bœuf/soja Haricots verts Cantal Compote	Potage Quiche Lorraine Noix de joué de porc Endives braisées Fromage Gâteau aux noix
----------------------------	---	---	---	---	---	---

Vert = produit issu de l'agriculture biologique -

Noir = Produits conventionnels

 = Fait maison -

 = Produits locaux -

Le pain est BIO le mardi, mercredi et vendredi.

Toutes nos viandes (Bœuf, veau, agneau, porc et volailles) sont BIO et locales ou d'origine France.

Le poisson frais de la criée est issu d'une pêche durable et de saison.

La part de produits « durables et de qualité » (BIO / AOP / AOC / LABEL ROUGE / ECOLABEL PECHE DURABLE...)

en Septembre était de 75% dont 34% de local.

Il peut nous arriver de devoir effectuer des changements de dernière minute, que ce soit sur la composition des menus ou la provenance des produits, mais nous mettons tout en œuvre pour vous apporter un service de qualité et tenir au mieux nos engagements.

Liste d'aliments introduits dans la composition des menus du mois de Septembre ne recevant pas l'appellation BIO contrairement au prévisionnel.

Glaces du 07/09 ; pâte à pizza et fruits du 13/09 ; rosette du 14/09 ; fruits du 16/09 ; duo de chou et rôtis du 28/09 ; macédoine de légumes du 30/09.

