

Menu du 16 au 20 novembre 2020

Lundi

Pâté de campagne

Filet de lieu forestier

Farfalles

Croc'lait Président

Orange/pomme

Mardi

Salade de chou rouge

Roulé au fromage

Petits pois bio

Yaourt nature

*Oreillons d'abricots au
sirop*

Compote pomme/banane

Jeudi

*Salade verte vinaigrette
à l'érable bio*

*Pâté chinois (hachis
parmentier au maïs)*

Cheddar

Moelleux aux bleuets

Vendredi

Velouté de poireaux

Omelette nature

*Haricots beurre
persillés*

Carré Président

Banane bio/poire

**Menu susceptible de changement
en fonction des approvisionnements**



Circuit court

Menu du 23 au 27 novembre 2020

Lundi

Salade camarguaise bio

*Emincé de volaille à
l'ananas*

Chou-fleur

Velouté Fruix

Clémentine/pomme

Mardi

Céleri rémoulade

*Beaufilet de colin aux
épices*

Semoule bio

Vache qui rit

Crème citronnée

Jeudi

Soupe de légumes

*Boulettes d'agneau à la
marocaine*

Epinards

Petit Nova aromatisé bio

Banane/kiwi

Vendredi

Salade feuille de chêne

*Gratin de macaronis bio
printanier*

Bleuet des prairies

Cocktail de fruits au sirop

Compote de poires

**Menu susceptible de changement
en fonction des approvisionnements**

Circuit court



Menu du 30 novembre au 4 décembre 2020

Lundi

Salade Coleslaw

*Curry de légumes et
son riz bio*

Montboisier

Nappé au caramel

Mardi

Salade de perles marines

Filet de lieu à l'oseille

*Haricots verts en
persillade*

Coulommiers

Orange/banane

Jeudi

*Betteraves rouges au
fromage blanc*

Poisson doré au beurre

Purée de butternut bio

Petit suisse nature

Poire/kiwi

Vendredi

*Poireau cuit à la
vinaigrette*

Cordon de bleu de volaille

Gratin breton

Yaourt aromatisé

*Compote aux fruits rouges
bio*

**Menu susceptible de changement
en fonction des approvisionnements**

Circuit court

