

MENU

Novembre

2018

lundi 5	lundi 12	lundi 19	lundi 26
salade verte lasagnes de bœuf <i>sv : lasagnes de légumes</i> fromage fruit	soupe (mat) crêpe au fromage (elem) saucisse petits pois <i>sv : saucisse végétale</i> fromage - fruit	soupe (mat) endives (elem) hachis parmentier  <i>sv : parmentier protéines de soja</i> fromage - fruit	soupe (mat) œuf dur mayo (elem) riz façon farci <i>sv : riz au potiron et protéines de soja</i> fromage - fruit
mardi 6	mardi 13	mardi 20	mardi 27
salade composée rôti de porc  <i>sv : poisson meunière</i> poelée de légumes au potiron flan chocolat	charcuterie <i>entrée sv : rillettes de thon</i> nuggets poulet <i>sv : nuggets de blé</i> haricots verts fromage - fruit	salade composée filet de dinde  <i>sv : boulette sarasin lentilles</i> brocolis béchamel yaourt bio à la fraise 	salade verte - fromage omelette  <i>sv : poisson</i> courgettes au curry pâtisserie
jeudi 8	jeudi 15	jeudi 22	jeudi 29
macédoine mayonnaise blanquette de veau  <i>sv : protéines de soja texturée</i> riz pilaff fromage - fruit	soupe (mat) betteraves (elem)  émincé de bœuf stroganoff <i>sv : omelette sce tomate</i> semoule fromage - fruit	MENU A THEME ESPAGNOL salade verte - fromage fideua poulet  <i>sv : fideua poisson</i> churros	soupe (mat) tarte aux légumes (elem) émincé de veau basquaise  <i>sv : galette de soja</i> haricots plats persillés fromage - fruit
vendredi 9	vendredi 16	vendredi 23	vendredi 30
carottes râpées filet de poisson épinards au four fromage fruit au sirop	salade verte - mimolette colin persillé ratatouille riz au lait	tomates poisson meunière carottes aux poireaux crème au caramel	salade coleslaw poisson pâtes à la brunoise fromage blanc bio vanille 

Les allergènes sont notés sur l'opercule des plats

● repas sans viande ● légumes crus ● légumes cuits ● féculents ● viande/poisson/œuf ● produit laitier ● matière grasse

Ces menus ne sont pas contractuels. Ils peuvent être changés en fonction des approvisionnements.