




# Menus mois de Novembre 2022

	lundi	mardi	Mercredi	Jeudi	vendredi
2ème semaine du 07 au 10	Asperges Poulet pané Pâtes Fromage / Fruit	Pizza Saumon Haricots verts Fromage blanc / Salade de fruits		Choux rouges Steak hâché de bœuf Triade de riz Fromage / *Compote Artisanale	
3ème semaine du 14 au 18	Salade de blé Saucisse de Toulouse Salsifis Petit Suisse / Fruit	Choux fleurs en salade Paupiettes de veau Purée PdT / carottes Fromage / Salade de fruits		Concombre sauce yaourt Poisson blanc Petits pois - Carottes Mousse au chocolat	*Salade texane Tomates farcies aux légumes Semoule Fromage / Fruit
4ème semaine du 21 au 25	Carottes rapées Sauté de dinde Pomme de terre roasties Fromage blanc / pomme cuite	Œufs Mayo Lentilles - Carottes Fromage Fruit		*Salade composée *Brandade de morue artisanale *Yaourt artisanale aux fruits	Cœur de palmier Boulette de bœuf sauce tomate Haricot beurre - Riz Fromage / Fruit
5ème semaine les 28 et 29	Salade de riz / Mais / Pois Chiches Pané de blé Tomato Mozza Courgettes Crème vanille	Salade Coleslaw Spaghettis Carbonara Yaourt nature / Compote			

## Légende des Couleurs :

Produits Laitiers

Légumes/Fruits

Féculents

Viande/Poissons/Oeufs

Produits Sucrés

Menu Végétarien

\* Produits locaux

MSC : Poisson issu de la pêche durable

BBC : Label Bleu blanc Cœur

Origine viande (porc, bœuf, poulet) : Union Européenne et France

Traçabilité disponible en cuisine

Menus élaborés par Carole Moncada et Marina Denis

Validés par Céline Drouart - Médecin-Nutritionniste