


Menus mois de Novembre 2024

	lundi	mardi	Mercredi	Jeudi	vendredi
2ème semaine du 04 au 08	Salade verte composée Brandade de Morue Fromage Compote	Pizza Aiguillette de poulet Poêlée de légumes Fruit		Asperges OU Choux rouges Steak haché Pâtes Fromage / Fruit	Œufs mayonnaise Petits pois Carottes Paris-Brest
3ème semaine du 12 au 15		Betterave Jambon grill Riz Fromage / Salade de fruits		Carottes rapées Colin sauce au beurre Haricots verts - Pommes de terre Liegeois chocolat	Salade de lentilles Tortellinis au fromage Sauce tomate Petit Suisse nature sucré / Fruit
4ème semaine du 18 au 22	Concombre Poulet Blé Fromage / Pomme cuite	Salade verte - dé de fromage Omelette pommes de terre Ratatouille Compote		Choux rouges OU Asperges Saumon sauce hollandaise Pommes de terre rissolées Fromage blanc et son coulis de fruit	Haricots verts en salade Sauté de bœuf Carottes Vichy Fromage / Fruit
5ème semaine du 25 au 29	Soupe de légumes Tarte tomate - chèvre basilic Salade Fromage / Crème vanille	Asperges Chipolatas Purée de carottes Yaourt artisanal / Fruit		Taboulé Chausson bolognaise Salsifis Fromage / Fruit	Coleslow Tomate farcie Trio de riz Petit Suisse nature sucré / Compote

Légende des Couleurs :

Produits Laitiers

Légumes/Fruits

Féculents

Viande/Poissons/Oeufs

Produits Sucrés

Menu Végétarien

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

LES MENUS SONT SUCCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIES

Menus élaborés par Carole Moncada et Marina Denis

Validés par Céline Drouart - Médecin-Nutritionniste