

C'est la saison!

Menu végétarien

LUNDI 02/11/2020	MARDI 03/11/2020	MERCREDI 04/11/2020	JEUDI 05/11/2020	VENDREDI 06/11/2020
Salade aux pois chiches Lasagnes ricotta épinards Salade	Betteraves en salade Tajine d'agneau Carottes vapeur		Salade verte Saucisse Gratin de pommes de terre	Tarte endives et chèvre Poisson en sauce Courgettes
Petits suisses nature	Vache Picon Fruit de saison		Flan maison coco	Munster Fruit de saison



Endives

Menu végétarien


LUNDI 09/11/2020	MARDI 10/11/2020	MERCREDI 11/11/2020	JEUDI 12/11/2020	VENDREDI 13/11/2020
Salade de perles marines Magret de canard Purée de brocoli	Carottes râpées Rôti de porc Pommes vapeur		<i>Velouté de légumes BIO</i> Pizza savoyarde Salade	Taboulé Poisson en sauce Haricots verts
<i>Yaourt Péchalou vanille BIO</i>	Yaourt bulgy fruité		Flamby	Brie Pomme au four



Pomme

"Epices d'hivers"

Menu végétarien

LUNDI 16/11/2020	MARDI 17/11/2020	MERCREDI 18/11/2020	JEUDI 19/11/2020	VENDREDI 20/11/2020
Rémoulade de céleri au curcuma Sauté de dinde à la vanille façon blanquette et son riz	<i>Velouté de légumes BIO</i> Pané de blé Purée de pois cassés		Betteraves à la féta et aux noix Cocotte d'agneau Carottes braisées	<i>Velouté de potimarron BIO</i> Crumble de saumon au fenouil
 Crème au pain d'épices maison	Vache Picon Fruit		Semoule au lait maison	Mini Babybel Purée de pêche



Potimarron

Menu végétarien

LUNDI 23/11/2020	MARDI 24/11/2020	MERCREDI 25/11/2020	JEUDI 26/11/2020	VENDREDI 27/11/2020
Radis noirs râpés BIO Nuggets de blé Potato wedges	Carottes râpées Aiguillettes de poulet aux épices douces Semoule		Clémentines aux crevettes Rôti de veau BIO Purée de butternut BIO	Champignons aux herbes Parmentier de saumon Salade
Camembert Fruit de saison	Yaourt nature		Gouda Flan maison	Fromage blanc nature Poire cuite au chocolat



Butternut

