

# Menu du mois de NOVEMBRE 2021



Plat végétarien



Produit Local



Produit Bio

jour	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
date	08/11/2021	09/11/2021	11/11/2021	12/11/2021
Entrée	Poireaux vinaigrette	Potage de légumes	Férié	Salade
Plat	Poulet et frites	Duo de lentilles		Lasagne de truite, légumes et béchamel
Dessert	Fromage blanc battu au miel	Gâteau yaourt		Banane

jour	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
date	15/11/2021	16/11/2021	18/11/2021	19/11/2021
Entrée	Carottes et céleri râpés	Salade au comté	Soupe au potimarron	Taboulé
Plat	Rôti de veau et pâtes à la sauce tomate	Pâté de pomme de terre	Rôti de porc « Ferme des Baloffes » et haricots verts	Filet de cabillaud et carottes vichy
Dessert	Yaourt nature	Compote	Extra léger au chocolat	Pomme


jour	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
date	22/11/2021	23/11/2021	25/11/2021	26/11/2021
Entrée	Carottes râpées	Brocoli vinaigrette	Velouté de butternut	Betteraves rouges
Plat	Blanquette de dinde et riz	Pâtes à la bolognaise de légumes	Gratin dauphinois et jambon blanc	Filet de colin et chou-fleur à la crème
Dessert	Clémentines	Fromage blanc coulis de fruits rouges	Compote	Flognarde aux poires

jour	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
date	29/11/2021	30/11/2021	02/12/2021	03/12/2021
Entrée	Riz en salade	Betteraves rouges	Potage de légumes	Salade, blé et maïs
Plat	Flan de légumes	Saucisses de porc « Ferme des Baloffes » et gratin de pommes de terre et oignons	Gratin riz, chou vert et saucisses de bœuf « Ferme du Breuilh »	Filet de lieu noir aux petits pois
Dessert	Banane	Compote	Petits suisses aux fruits	Biscuit

# Menu du mois de DECEMBRE 2021



jour	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
date	06/12/2021	07/12/2021	09/12/2021	10/12/2021
Entrée	<b>Sardine à la tomate</b>	<b>Betteraves rouges</b>	<b>Potage et ses lettres</b>	<b>Chou-fleur vinaigrette</b>
Plat	Rôti de dinde et <b>pois cassés aux oignons</b>	<b>Tajine de légumes et semoule</b>	<b>Endive</b> au jambon à la béchamel	Filet de colin et <b>purée de pommes de terre-carottes</b>
Dessert	Cake au chocolat	<b>Banane</b>	<b>Compote</b>	<b>Fromage blanc battu</b>

jour	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
date	13/12/2021	14/12/2021	16/12/2021	17/12/2021
Entrée	<b>Carottes râpées</b>	Brocoli vinaigrette	<i><b>Truite fumée « du Moulin Autier »</b></i> avec toasts <b>beurrés</b>	<b>Velouté de potimarron</b>
Plat	<b>Poulet et frites</b>	<b>Lasagne de légumes, pois cassé</b>	<i><b>Rosbeef « Ferme du Breuilh »</b></i> <b>Poêlée de légumes et châtaignes</b> <b>Bûche de Noël</b> <b>Clémentine</b> 	Filet de lieu noir et <b>riz à la sauce tomate</b>
Dessert	Flan à la pistache	<b>Petits suisses aux fruits</b>		Clémentine

*Bonnes fêtes de fin d'année à tous  
et à l'année prochaine...*

**VACANCES DE NOËL**  
*du samedi 18 décembre 2021*  
*au*  
*dimanche 2 janvier 2022*

