

Menu du mois de NOVEMBRE 2022



Menu végétarien



Produit Local



Produit Bio

jour date	Lundi 07/11/2022	Mardi 08/11/2022	Jeudi 10/11/2022	Vendredi 11/11/2022
Entrée	Brocolis vinaigrette	Potage de légumes	Salade	Férié
Plat	Poulet « EARL Pécout » et frites	Duo de lentilles	Lasagne de truite, légumes et béchamel	
Dessert	Fromage blanc battu « Laiterie les Fayes » miel »Le rucher d'Andréa »	Gâteau au yaourt	Banane	

jour date	Lundi 14/11/2022	Mardi 15/11/2022	Jeudi 17/11/2022	Vendredi 18/11/2022
Entrée	Carottes et céleri râpés	Salade au comté	Soupe de potimarron	Taboulé d'hiver
Plat	Rôti de veau, pâtes à la sauce tomate	Pâté de pomme de terre	Sauté de porc « Ferme des Baloffes »	Filet de cabillaud et carottes vichy
Dessert	Yaourt nature	Compote	Haricots verts Extra-léger au chocolat	Pomme

jour date	Lundi 21/11/2022	Mardi 22/11/2022	Jeudi 24/11/2022	Vendredi 25/11/2022
Entrée	Carottes rapées	Brocoli vinaigrette	Velouté de butternut	Betteraves rouges
Plat	Blanquette de dinde et riz	Pâtes à la bolognaise de légumes	Jambon « Ferme des Baloffes » et gratin dauphinois	Filet de colin et chou-fleur à la crème
Dessert	Banane	Fromage blanc « Laiterie Les Faye » coulis de fruits rouges	Compote	Flognarde aux poires

jour date	Lundi 28/11/2022	Mardi 29/11/2022	Jeudi 01/12/2022	Vendredi 02/12/2022
Entrée	Riz en salade	Betteraves rouges	Potage de légumes	Salade blé maïs carotte
Plat	Flan de légumes	Saucisse de bœuf « Ferme du Breuilh » et gratin de pommes de terre et oignons	Gratin riz chou vert et chair à saucisse	Filet de lieu noir aux petits pois
Dessert	Clémentines	Compote	Petits suisses aux fruits	Biscuit

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement, des problèmes techniques, ou pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Les plats servis sont susceptibles de contenir des allergènes. Par conséquent, lors de l'inscription de votre enfant, veuillez à indiquer les allergies pour la mise en place d'un Projet d'Accueil Individualisé si besoin.

Menu du mois de DECEMBRE 2022




Menu végétarien




Produit Local



Produit Bio

jour date	Lundi 05/12/2022	Mardi 06/12/2022	Jeudi 08/12/2022	Vendredi 09/12/2022
Entrée	Carottes rapées	Betteraves rouges	Potage et ses lettres	Chou-fleur vinaigrette
Plat	Roti de dinde, pois cassés aux oignons	Tajine de légumes, semoule 	Endive au jambon à la béchamel	Filet de colin purée pomme de terre carottes
Dessert	Cake au chocolat	Banane	Compote	Fromage blanc battu « Laiterie Les Faye »

jour date	Lundi 12/12/2022	Mardi 13/12/2022	Jeudi 15/12/2022	Vendredi 16/12/2022
Entrée	Carottes râpées	Brocolis vinaigrette	Toast de foie gras de canard, confiture de figes	Velouté de potimarron
Plat	Poulet « EARL Pécout » et frites	Lasagne de légumes 	Rosbeef « Ferme du Breuilh » et sa poêlée de légumes et châtaignes	Filet de lieu noir, riz à la sauce tomate
Dessert	Flan à la pistache	Petits suisses aux fruits	Buche de Noël , Clémentine	Clémentine

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement, des problèmes techniques, ou pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Les plats servis sont susceptibles de contenir des allergènes. Par conséquent, lors de l'inscription de votre enfant, veuillez à indiquer les allergies pour la mise en place d'un Projet d'Accueil Individualisé si besoin.



Joyeuses fêtes
à tous

