

MENUS DU 2 AU 27 NOVEMBRE 2020

Semaine du 2 au 6 novembre 2020

LUNDI 02/11	MARDI 03/11	JEUDI 05/11	VENDREDI 06/11
Velouté de carottes		Tomates vinaigrette	
Carbonade de bœuf VBF	Jambon* qualité supérieure Rôti de volaille	Œufs brouillés	Quenelles de brochet et moules sauce andalouse
Trio de légumes BIO (pdt)	Purée épinards pommes de terre	Riz BIO façon cantonnais	Semoule
Fromage frais sucré	Camembert	Petit fromage frais arôme	Yaourt BIO (local circuit court)
	Fruit frais BIO		Tarte aux pommes

Semaine du 9 au 13 novembre 2020

LUNDI 09/11	MARDI 10/11	JEUDI 12/11	VENDREDI 13/11
Lasagnes au bœuf VBF	Emincé de poulet sauce poivre	Taboulé (semoule et quinoa)	Colin d'Alaska pané et citron
Fromage frais à tartiner	Pommes de terre façon sarladaises	Crêpes au fromage	Poêlée de légumes BIO
Fruit frais BIO	Fromage BIO	Haricots verts BIO	Gouda
	Compote de pommes (HVE)	Yaourt arôme	Mousse au chocolat

Semaine du 16 au 20 novembre 2020

LUNDI 16/11	MARDI 17/11	JEUDI 19/11	VENDREDI 20/11
Velouté aux légumes BIO			Colin d'Alaska façon crumble saveur pain d'épices
Potée auvergnate* (saucisses*) Saucisses de volaille	Hachis parmentier céleri et bœuf VBF	Mezze penne, lentilles, tomates concassées	Haricots verts BIO
Potée auvergnate* Pommes de terre chou vert	Fromage BIO	Fromage ovale	Yaourt sucré
Fromage frais sucré	Spécialité pomme mirabelle	Fruit frais BIO	Tourteau fromager

Semaine du 23 au 27 Novembre 2020

LUNDI 23/11	MARDI 24/11	JEUDI 26/11	VENDREDI 27/11
Velouté de légumes variés		Saucisson à l'ail	
Rôti de bœuf VBF froid	Emincé de volaille façon kebab	Steak haché VBF RAV sauce brune	Risotto napolitain(riz BIO, tomate, mozzarella et olives)
Purée de potiron pomme de terre	Frites mayonnaise et ketchup	Chou- fleur BIO au gratin (pdt)	Velouté aux fruits mixés
	Carré de l'est		
Suisse aux fruits BIO	Fruit frais BIO	Banane	Moelleux au chocolat