

MENUS '4 SAISONS'

DU 02 novembre 2020 AU 18 décembre 2020

Menu Boujan

	Du 02 novembre AU 06 novembre	Du 09 novembre AU 13 novembre	Du 16 novembre AU 20 novembre	Du 23 novembre AU 27 novembre
lundi	Salade de lentilles aux échalottes Emincé de dinde marengo Haricots verts persillés Yaourt BIO nature Fruit de saison BIO	Betteraves BIO en salade Macaronis à la carbonara et râpé * ** Camembert	Macédoine BIO de légumes Couscous végétal** (légumes couscous, Semoule, Pois chiche) Emmental	Carottes râpées BIO Potimenter de colin ** Plateau de fromages
mardi	Salade de pépinettes Sauté de veau au paprika Carottes sautées BIO P'tit cottentin ail et fines herbes Compote pommes bananes BIO	Ceuf dur mayonnaise Curry de lentilles Boulghour Fromage blanc BIO Fruit BIO de saison	Salade de pommes de terre BIO Filet de lieu sauce citron Haricots beurres à la provençale Petit suisse BIO aromatisé Cocktail de fruits Velouté de courges	Crème au chocolat BIO Velouté d'épinards BIO Steak haché sauce niçoise Gratin de choux fleurs Vache picon
mercredi	Salade de chou-fleur Rôti de bœuf aux oignons Semoule BIO Edam Fruit de saison BIO		Palette de porc dijonnaise * Blé BIO Lou mirabel Compote de pommes BIO Salade verte BIO	Gâteau au yaourt du chef Salade de boulghour BIO Emincé de volaille au jus Légumes façon wok Fromage blanc BIO Fruit de saison BIO Chou chinois BIO
jeudi	Salade de pâtes BIO Omelette BIO Gratin de brocolis Encolat du Larzac Crème au chocolat Soupe aux champignons Brandade de morue du chef** Cantal AOP BIO Compote de pommes BIO	Céleri râpé BIO sauce cocktail Seiche à l'armoricaine Riz pilaf BIO Tomme blanche Flan vanille nappé caramel Radis beurre BIO Goulash hongrois Jardinière de légumes Yaourt local sucré Tarte aux pommes du chef	Mini quenelles sauce aurore Pâtes Fraidou Brioche aux pralines Salade de lentilles BIO Sauté de veau sauce forestière Jeunes carottes sautées Fromage blanc aromatisé Fruit de saison BIO	Tartiflette Tartiflette* ** Compote de pommes du chef Betteraves BIO en salade Chili végétarien Riz pilaf BIO Yaourt sucré Fruit de saison BIO
vendredi				
lundi	Salade de pommes de terre Aiguillette de poulet au jus Epinards branches et croûtons Yaourt nature BIO Fruit de saison BIO Céleri râpé BIO sauce cocktail Filet de colin sauce basquaise Coquillettes BIO Coulommiers Ananas au sirop Salade verte BIO	Betteraves BIO en salade Parmentier de légumes ** Comté BIO Compote pommes bananes BIO Salade de pâtes Filet de hoki pané Poêlée de légumes Yaourt local aromatisé Fruit de saison BIO Salade d'endives BIO sauce tartare	Velouté de légumes BIO Ravioli ricotta épinards sauce tomate et râpé** Petit suisse BIO aromatisé Fruit de saison BIO Taboulé BIO Cordon bleu de volaille Poêlée bretonne (choux fleurs, brocolis) Carré frais Fruit de saison BIO	
mardi				
mercredi	Raclette Assortiment de charcuterie Pommes vapeur Fromage à raclette Compote de poires BIO Macédoine BIO de légumes Pané blé tomate mozzarella Petits pois BIO P'tit cottentin nature Gâteau pâte à tartiner du chef Salade verte Blanquette de veau Semoule BIO Gouda Fruit de saison BIO	Emincé de poulet aux herbes Haricots beurres persillés Petit suisse aromatisé BIO Beignet aux pommes Salade coleslaw BIO Chipolata * Gratin de Blettes et pommes de terre Kiri Mousse pralinée du chef Betteraves en salade Sauté de bœuf aux oignons Riz pilaf BIO Tomme de Lozère Fruit de saison BIO	Menu de Noël Menu de Noël Salade d'haricots verts Cœur de merlu sauce ciboulette Pommes vapeurs Plateau de fromages Fruit de saison BIO	
jeudi				
vendredi				

Crudités (entrée ou fruit) : Vert clair

Element protidique : Rouge

Cuidités (légume ou fruit) : Vert foncé

Féculents: Marron

Produits laitiers: Bleu

Repas Végétariens