





Mois de Novembre 2022

Service Restauration



	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
Semaine du 31/10 au 4/11	Velouté des sorcières Fajitas Riz Créole Entremet poire caramel	 aujourd'hui je traîne	Quiche aux poireaux Sauté de porc provençale Boulgour/Ratatouille Iles flotantes	Avocat au crevettes Pates à la turinoise Salade verte Yaourt aromatisé Fraise Bio	Carottes & panais râpés Filet de poisson Pommes de terre & haricots verts Fromage & Fruit de saison Bio
Semaine du 7/11 au 11/11	Salade Alsacienne Jambon à l'os Haricots beurre Entremet Chocolat	Salade Fermière Sauté de bœuf au jus Purée de carottes Fromage & Fruit de saison Bio	Salade Haricots verts emmental Omelette aux fines herbes Pommes fondantes Salade de fruits	Velouté Dubarry Pates à la napolitaine Salade verte Yaourt aromatisé Citron Bio	
Semaine du 14/11 au 18/11	Oeuf dur sauce aurore Sauté de dinde forestière Flageolets Fromage & Fruit de saison Bio	Crème de légumes Rôti de Porc Brocolis/ pomme de terre Yaourt aromatisé Fraise Bio	Salade Savoyarde Sauté de veau marengo Printanière de légumes Mousse au chocolat	Salade Bretonne Tartiflette Salade verte Fromage & Fruit de saison Bio	Salade Coleslaw Emincé véggie à l'indienne Purée fraîche Fromage & Fruit de saison Bio
Semaine du 21/11 au 25/11	Taboulé Sauté de bœuf provençale Petits pois Fromage & Fruit de saison Bio	Pomme de terre au thon Rôti de Porc Gratin de choux fleurs au curry Yaourt aromatisé Noix de coco Bio	Brushetta Tajine de volaille Semoule aux épices Far Breton	Salade au chèvre Hachis Parmentier Végétal Salade verte Fromage blanc Bio	Pâté de campagne Filet de poisson Riz Safrané Fromage & Fruit de saison Bio
Semaine du 28/11 au 2/12	Salade piémontaise Pates à la bolognaise Salade verte Yaourt aromatisé Citron Bio	Potage parmentier Rougaille saucisse Purée fraîche Fromage & Fruit de saison Bio	Pizza Reine Calamars à la Provençale Boulgour & petits légumes Ananas au sirop	Salade Antillaise Filet de poisson Pomme de terre vapeur Compote de pommes	Concombre à la crème Tarte aux fromages Poellée de légumes Fromage & Fruit de saison Bio

Salade Alsacienne, pommes de terre, cervelas, tomates, poivrons, estragon, olives, capres, mayonnaise

Salade Fermière, Pates, jambon en dés, tomate, champignon, ciboulette, mayonnaise, cornichons

Velouté Dubarry, Choux fleur, poireaux, farine, crème, bouillon de volaille

Crème de légumes, carottes, poireaux, navets, pommes de terre, crème, bouillon de volaille

Salade Savoyarde, Batavia, jambon en dés, emmental rapé, tomates, vinaigrette

Salade Bretonne, Choux fleur, tomates, œufs dur, carottes, navets, poireaux, vinaigrette

Salade Coleslaw, carottes, chou blanc, mayonnaise Salade Antillaise, carottes, ananas, ciboulette, raisins secs, vinaigrette

Taboulé, Semoule de blé, échalote concombre, tomates, poivrons, jus citron, huile. Salade piémontaise, pommes de terre, jambon, oeuf, Salade piémontaise, pommes de terre, jambon, oeuf, tomates, olives, capres, mayonnaise

Potage parmentier, Poireaux, pommes de terre, fond de volaille, crème

Menus végétariens, en vertu de l'article L 230-5-6 de la loi N°2018-938 du 30/10/2018

Conformément aux dispositions de la loi citée ci-dessus, les repas servis, sont élaborés à 50% à partir de produits labélisés, locaux ou issus de l'agriculture biologique

* Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements

* Les gouters servis à la garderie sont constitués de: Pain frais associé à de la pâte à tartiner ou de confiture ou de compote. Ainsi que du lait bio, de biscuits

Conformément aux dispositions de la loi Egalim, Les repas servis, sont élaborés à 50% à partir de produits labélisés, locaux dont 20% de l'agriculture biologique. Un Menu végétarien par semaine article L 230-5-6