

Menus du 07 novembre au 02 décembre 2022
**Menu Vert Poly-allergénique : sans œuf, poisson, crustacé, mollusque, arachide,
 fruit à coque, sésame, lupin**

Contact
04 67 43 47 69

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 45 Du 07 novembre au 11 novembre C3 S3	<u>Menu Végétarien</u> Salade de blé Double portion Haricots verts sautés Crème vanille	Pizza Paupiettes de veau Epinards BIO hachés à la crème Edam Fruit de saison	Salade de perles sans surimi Cordon bleu de dinde Ratatouille Yaourt nature sucré BIO Tarte aux pommes G : Pain/Confiture/Fruit	Chou chinois vinaigrette Lasagnes au bœuf BIO Coulommiers Fruit de saison SV : Lasagnes sans viande	FERIE 11 Novembre
Semaine 46 Du 14 novembre au 18 novembre C3 S4	Carottes râpées Steak haché BIO Coquillettes semi complètes BIO Saint Paulin Fruit de saison	Salade piémontaise vinaigrette Sans œuf Emincé de dinde à la crème Poêlée de légumes BIO Yaourt aux fruits mixés SP/SV : Salade piémontaise sans œuf ni jambon	Taboulé Veau marengo Courgettes sautées Emmental BIO Fruit de saison G : Crumble aux pommes/ Fromage blanc à la vanille	Salade verte Bœuf BIO bourguignon Pommes boulangères Petits suisses naturels sucrés Gaufrettes vanille SP/SV : Pommes Boulangères Sans Lardons	<u>Menu Végétarien</u> Endive en salade Parmentier de lentilles Montagnou Fruit de saison
Semaine 47 Du 21 novembre au 25 novembre C4 S1	Jambon de dinde Poulet sauce chasseur Haricots verts sautés Saint Nectaire AOP Fruits de saison SP : Jambon de dinde SV : Salade de blé	Concombre vinaigrette Steak haché BIO Spaghetti BIO au beurre Calin fruit Biscuit nappé chocolat BIO	Poireaux vinaigrette Rôti de porc au jus Risotto à la crème Yaourt nature sucré BIO SP : Poulet LR G : Pain/Chanteneige/Fruit	<u>Menu végétarien</u> Velouté de brocolis BIO Riz créole Carottes vichy Coulommier Fruits de saison	Salade verte Carbonnade de bœuf BIO Blé au beurre Flan caramel SP : Carbonnade bœuf BIO S/Porc
Semaine 48 Du 28 novembre au 02 décembre C4 S2	Pamplemousse + sucre Blanquette de veau Riz créole de camargue IGP Tomme de pays BIO Fruits de saison	<u>Menu végétarien</u> Pizza mozzarella Pâtes Trio de choux au gratin Kiri Crème chocolat	Carottes râpées Goulash au bœuf BIO Petit pois à la Française Camembert Fruits de saison SP/SV : Petits pois sans viande G : Palmier/Chocolat/ Compote pomme	Salade de riz et lentilles Paupiette de veau Courgettes BIO sautées Yaourt aux fruits mixés	Salade verte Tajine de poulet Boulghour BIO Fromage blanc vanille SV : Boulghour BIO sans viande

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - LR : Label Rouge - AOC/AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique - MSC : Label pêche durable - IGP : Indication géographique protégée

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements