



Menus du 7 novembre au 4 décembre



* Plat contenant du porc

LUNDI 7-nov

Betteraves Bio vinaigrette
Chou blanc vinaigrette
Poulet rôti
Omelette Bio
&
Trio de légumes Bio & Coquillettes

Fruit Bio



MARDI REPAS VEGETARIEN 8-nov

Parmentier de lentilles (plat complet végétal)
&
Meule de Bray Bio
Flan nappé caramel

MERCREDI 9-nov

Chili con carne
Chili sin carne
&
Riz
Yaourt sucré Bio
Ananas frais

JEUDI 10-nov

Boulettes de veau sauce Konigsberg
Boulettes végétales
&
Pommes rosti
Vache Qui Rit Bio
Beignet pomme



LUNDI 14-nov

Blanquette de volaille à l'ancienne
Galette végétale colombo
&
Fondue de poireaux & riz
Camembert
Yaourt aromatisé Bio

MARDI REPAS VEGETARIEN 15-nov

Carottes râpées vinaigrette
Lentilles vinaigrette

Torti à l'espagnole: torti tricolores, petits pois, tomate, poivrons (plat complet végétal)

Fruit Bio

MERCREDI 16-nov

Potage à la tomate

Omelette basquaise
&
Piperade & semoule

Donut sucré

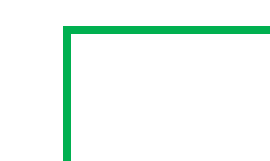
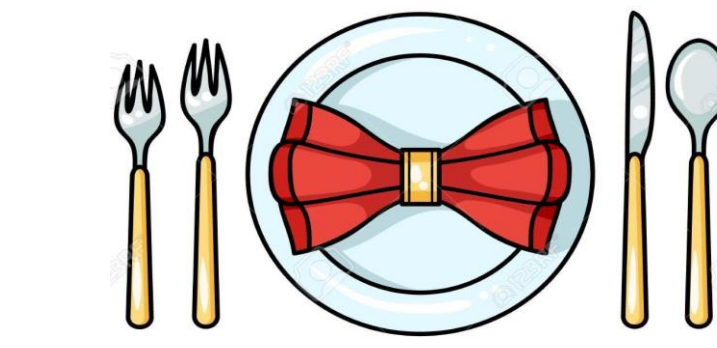


JEUDI 17-nov

Crudité Bio

Tartiflette* (plat complet)
Tartiflette sans viande (plat complet)

Fromage blanc sucré de la Ferme de la Chapelle Brestot



VENDREDI 18-nov

Colin meunière
&
Carottes Bio
Petit moulé nature
Gâteau au yaourt

LUNDI 21-nov.

Brandade de poisson (plat complet)

Vache Qui Rit Bio
Mousse au chocolat



MARDI 22-nov.

Salade de boulgour Bio

Rôti de porc *
sauce pomme camembert
Poisson pané
&
Trio de légumes d'hiver (pdt, carotte, navet)
Madeleine

MERCREDI 23-nov

Potage maison

Emincé de volaille à l'italienne
Flan d'épinards au fromage
&
Blé & carottes

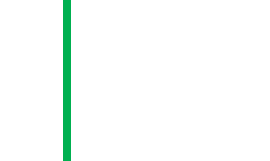
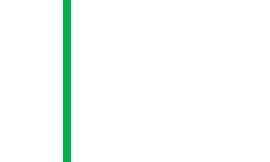
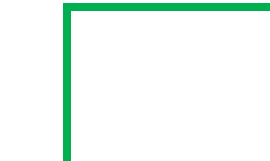
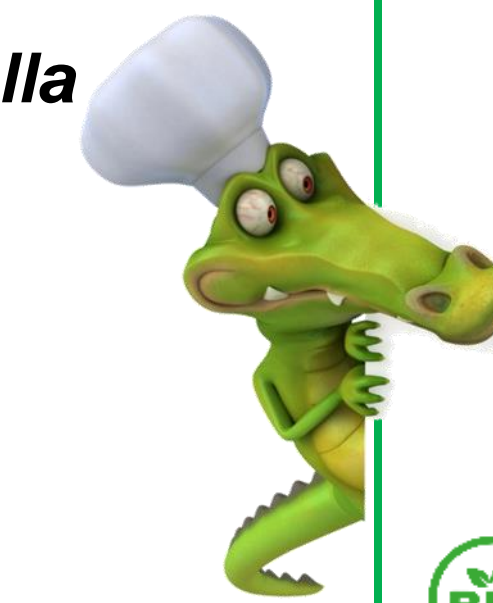
Coupelle pomme Bio

JEUDI 24-nov

Potage à la tomate

Rôti de bœuf
Boulettes végétales tomate mozzarella
&
Pommes rissolées

Fruit



VENDREDI REPAS VEGETARIEN 25-nov

Pasta e lenticchie: pâtes aux lentilles (plat complet végétal)

Carré de l'Est

Coupelle pomme Bio

LUNDI 28-nov.

Carottes râpées à l'orange
Lentilles vinaigrette
Paupiette de saumon
&
Purée bio
Madeleine marbrée



MARDI 29-nov.

Coquillettes aux dés de jambon* (plat complet)
Coquillettes aux champignons

Petit suisse aromatisé
Fruit Bio



MERCREDI 30-nov.

Omelette
&
Lentilles maison
Petit fruité Bio
Flan

JEUDI 1-déc.

Terrine de campagne*
Betteraves Bio
Sauté de bœuf Bio

Omelette
&
Carottes Bio

Yaourt aux fruits de la ferme du Coudroy

VENDREDI REPAS VEGETARIEN 2-déc.

Salade de pâtes multicolores (torti, maïs, tomate)

Flan de brocolis au fromage
&
Pomme vapeur
Camembert