

Du pain bio  
est servi

tous les jours

# Mes menus

Du 7 novembre au 2 décembre 2022



Lundi

7 novembre

Salade de pommes de terre et thon  
Axa de veau  
Haricots verts **bio**  
Fromage blanc **bio**  
au miel

Mardi

8 novembre

Velouté de légumes **bio**  
Filet de merlu au beurre blanc  
Riz **bio**  
Vache qui rit  
Fruit de saison **bio**

Mercredi

9 novembre

Toast de chèvre  
Salade de betteraves,  
mais et dinde rôtie  
Fromage  
Fruit de saison **bio**

Jeudi

10 novembre : menu alternatif

Carottes râpées **bio** en vinaigrette  
Boullgour **bio** à la mexicaine  
Port-Salut  
Purée pommes/bananes **bio**

Vendredi

11 novembre  
Férié

14 novembre: menu alternatif

Céleri râpé **bio** au fromage blanc  
Omelette **BBC**  
Coquillettes **bio** à la sauce tomate  
Salade verte  
Flan au caramel

15 novembre

Taboulé  
Chipolatas **bio**  
Chou-fleur **bio** à la crème  
samos  
Fruit de saison **bio**

16 novembre

Concombre à la crème  
Salade de pommes de terre **bio**,  
poivron rouge et œuf dur **BBC**  
Dessert lacté

17 novembre

Salade de pâtes et chorizo  
Filet de poisson du jour au beurre  
citronné  
Julienne de légumes  
Carré d'Entrammes **bio**  
Fruit de saison **bio**

18 novembre

Betteraves en vinaigrette  
Goulash de bœuf  
Purée Saint-Germain **bio**  
(pois cassés et carottes)  
Salade verte  
Yaourt **bio** à la vanille

21 novembre

Quiche lorraine  
Veau marengo **bio**  
Petits pois cuisinés  
Crème dessert au chocolat **bio**

22 novembre : menu alternatif

Carottes râpées **bio** à la vinaigrette  
aux agrumes  
Parmentier végétal  
Verre de lait **bio**  
Fruit de saison **bio**

23 novembre

Radis beurre  
Salade de haricots verts, blé  
et lardons  
Riz au lait

24 novembre: menu indien

Raïta de concombre  
Poulet tikka massala  
Riz **bio**  
Ananas caramélisé

Menu  
spécial

25 novembre

Velouté de légumes **bio**  
Filet de colin enrobé aux  
céréales  
Epinards à la crème  
Petits suisses et madeleine **bio**

28 novembre

½ pomelos  
Emincé de lapin à la moutarde  
Pommes de terre  
Salade verte **bio**  
Yaourt nature **bio**

29 novembre

Feuilleté au fromage  
Bœuf carottes **bio**  
Fromage **bio** « Fleur d'Anjou »  
Fruit de saison **bio**

30 novembre

Saucisson à l'ail et cornichons  
Salade de riz **bio**, tomates et  
thon  
Fromage  
Fruit de saison **bio**

1<sup>er</sup> décembre

Velouté marocain **bio**  
Filet de merlu au citron  
Brocolis  
Salade verte  
Fromage blanc à la vanille

2 décembre : menu alternatif

Haricots verts en vinaigrette  
Spaghettis **bio** aux lentilles **bio**  
Tomme noire  
Compote pommes/cassis

Du pain bio  
est servi

tous les jours

# Mes menus

Du 5 au 16 décembre 2022



Lundi

## 5 décembre: menu alternatif

Carottes **bio** en vinaigrette  
Œuf dur **BBC**  
Purée de potimarron **bio**  
Boursin ail et fines herbes  
Eclair à la vanille

Mardi

## 6 décembre

Céleri rémoulade  
Blanquette de veau **bio**  
Riz **bio**  
Verre de lait **bio**  
Fruit de saison

Mercredi

## 7 décembre

½ pomelos  
Salade de carottes cuites, blé et  
dinde rôtie  
Charlotte aux fruits **bio**

Jeudi

## 8 décembre

Velouté de légumes à la vache  
qui rit  
Filet de colin au beurre citronné  
Pommes de terre vapeur **bio**  
Fruit de saison **bio**

Vendredi

## 9 décembre

Toast de rillettes de maquereaux  
aux haricots blancs  
Cuisse de poulet rôtie **BBC**  
Chou fleur **bio**  
Salade verte  
Yaourt **bio** à la fraise

## 12 décembre

Entrée pâtissière (pizza, quiche...)  
Filet de poisson  
Légumes variés  
Fromage  
Fruit de saison **bio**

## 13 décembre

Chou blanc au curry  
Bœuf à la provençale  
Haricots verts et torti aux légumes  
mêlés  
Edam  
Liégeois au chocolat

## 14 décembre

Sardines à l'huile  
Salade de riz bio, concombre et  
lardons  
Dessert lacté

## 15 décembre: menu de Noël



## 16 décembre : menu alternatif

Velouté de carottes et lait de coco  
Pizza emmental, mozzarella et  
beaufort **AOP**  
Salade verte **bio**  
Fruit de saison **bio**