

Du pain bio
est servi

tous les jours

Mes menus

Du 6 novembre au 1er décembre 2023



Lundi

6 novembre

Pizza
Axoa de veau
Haricots verts **bio**
Fromage blanc **bio**
au miel

Mardi

7 novembre

Velouté de légumes **bio**
Rougail saucisse
Riz **bio**
Vache qui rit **bio**
Fruit de saison **bio**

Mercredi

8 novembre

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

Jeudi

9 novembre : menu alternatif

Carottes râpées **bio** en vinaigrette
Boulogour **bio** à la mexicaine
P'tit fruité
Purée pommes/bananes **bio**

Vendredi

10 novembre

Taboulé
Filet de poisson du jour au beurre
citronné
Purée de potiron **bio**
Salade verte **bio**
Yaourt **bio** à la fraise

13 novembre: menu alternatif

Chou rouge et blanc en vinaigrette
Omelette **BBC**
Coquillettes **bio** à la sauce tomate
Edam **bio**
Fruit de saison **bio**

14 novembre

Salade de riz **bio** et thon
Filet de poulet pané
Chou-fleur **bio** à la crème
samos
Fruit de saison **bio**

15 novembre

Concombre à la crème
Salade de pépinettes, poivron
rouge et thon
Saint-Paulin **bio**
Compote pommes/fraises

16 novembre : menu alternatif

Céleri râpé **bio** au yaourt grec
Gratin de légumes d'automne et
pommes de terre **bio**
Carré d'Entrammes **bio**
Far breton aux pommes

17 novembre

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

20 novembre

Feuilleté au fromage
Veau marengo **bio**
Petits pois cuisinés
Salade verte **bio**
Crème dessert chocolat à base de
lait de riz

21 novembre : menu alternatif

Carottes râpées **bio** à la vinaigrette
aux agrumes
Boulettes de haricots blancs et
épeautre
Quinoa **bio** aux petits légumes
Fromage **bio** « Fleur d'Anjou »
Fruit de saison **bio**

22 novembre

½ pomelos
Salade de haricots verts **bio**, blé
et lardons
Dessert lacté

23 novembre: menu rouge

Tomates en vinaigrette
Chili con carne **bio**
Mini-babybel **bio**
Sorbet à la framboise



24 novembre

Velouté de légumes **bio**
Filet de poisson du jour au
beurre blanc
Julienne de légumes
Petit suisse et madeleine **bio**

27 novembre: menu alternatif

½ pomelos
Galette de soja tomate/basilic
Pommes de terre Salade verte **bio**
Yaourt nature **bio**

28 novembre

Pizza **bio** aux 3 fromages
Bœuf carottes **bio**
Verre de lait **bio**
Fruit de saison **bio**

29 novembre

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

28 novembre

Velouté marocain **bio**
Poêlée de poisson du jour
au brocolis et blé **bio**
Salade verte
Fromage blanc à la vanille

1er décembre : menu alternatif

Haricots verts en vinaigrette
Spaghettis **bio** aux lentilles **bio**
Tomme noire
Salade de fruits frais

Du pain bio
est servi

tous les jours

Mes menus

Du 4 au 22 décembre 2023



Lundi

4 décembre: menu alternatif

Carottes **bio** en vinaigrette
Œuf dur **BBC**
Purée de potimarron **bio**
Boursin ail et fines herbes
Crêpe chocolat/noisette

Mardi

5 décembre

Céleri rémoulade
Blanquette de veau **bio**
Riz **bio**
Emmental
Fruit de saison **bio**

Mercredi

6 décembre

½ pomelos
Salade de carottes cuites **bio**,
coquillettes **bio** et jambon blanc
Dessert lacté

Jeudi

7 décembre

Velouté de légumes
Filet de poisson du jour au
beurre citronné
Pommes de terre vapeur **bio**
Fruit de saison **bio**

Vendredi

8 décembre: menu alternatif

Toast de rillettes de maquereaux
aux haricots blancs
Gratin breton **bio** de chou fleur et
sarrasin
Salade verte
Yaourt **bio** à la fraise

11 décembre

Salade d'endives aux croûtons
Tagliatelles à la carbonara
Cantal **AOP**
Fruit de saison **bio**

12 décembre

Salade de pommes de terre **bio** et
chorizo
Filet de poisson pané
Epinards à la crème
Edam
Liégeois au chocolat

13 décembre

Toast de rillettes de thon
Salade de riz **bio**, concombre et
dés de poulet
Fromage
Fruit de saison **bio**

14 décembre: menu alternatif

Salade coleslaw **bio**
Parmentier **bio** aux lentilles corail
Salade verte **bio**
Petits suisses aux fruits

15 décembre

Velouté de légumes **bio**
Emincé de bœuf **Label Rouge**
Petits pois cuisinés
Chanteneige **bio**
Fruit de saison **bio**

18 décembre

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

19 décembre: menu de Noël



20 décembre

Carottes râpées **bio** sauce
agrumes
Salade de betteraves **bio**, blé
et œuf dur
Dessert lacté

21 décembre

Chou blanc **bio** au curry
Bœuf **bio** à la provençale
Haricots verts **bio** et torti aux
légumes mélangés
Compote de pommes **bio**
« maison »

22 décembre : menu alternatif

Velouté de carottes **bio** et lait de coco
Tarte au fromage
Salade verte **bio**
Fromage blanc **bio** au sucre roux