

Du pain bio  
est servi

tous les jours

# Mes menus

Du 2 au 27 novembre 2020



Lundi

2 novembre

Pizza  
Axoa de veau\***bio**  
Haricots verts  
Salade verte  
Fromage blanc **bio**  
à la confiture fraises/framboises **bio**

9 novembre

Céleri râpé **bio** au fromage blanc  
Porc **BBC** à l'ancienne  
Méli-mélo gourmand  
Salade verte  
Flan au caramel

Mardi

3 novembre

Velouté de légumes **bio**  
Filet de saumon à l'estragon  
Riz **bio**  
Vache qui rit  
Fruit de saison **bio**

10 novembre : menu alternatif

Feuilleté au fromage  
Œufs durs **BBC**  
Purée de légumes **bio**  
Samos  
Fruit de saison **bio**

Mercredi

4 novembre

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

11 novembre

Férié

Jeudi

5 novembre

Salade verte **bio**, mimolette et  
croûtons  
Spaghettis **bio** à la bolognaise\*  
Salade de fruits frais

12 novembre

Salade de pommes de terre et cervelas  
Filet de poisson du jour au beurre  
citronné  
Brunoise de légumes  
Mini-babybel  
Fruit de saison **bio**

Vendredi

6 novembre : menu alternatif

Carottes râpées **bio** en vinaigrette  
Crumble **bio** potiron/mozarella  
Chanteneige **bio**  
Eclair au chocolat

13 novembre

Velouté de légumes  
Goulash de bœuf\* **bio**  
Quinoa **bio**  
Fromage **bio** « Fleur d'Anjou »  
Fruit de saison **bio**

Semaine internationale des droits de l'enfant

16 novembre : l'Asie

Nem sur salade verte  
Porc au caramel  
Poêlée asiatique maison  
Dessert à base de soja et fruits  
rouges

Menu  
spécial

17 novembre : l'Afrique

Salade de carottes, ananas et surimi  
Poulet yassa **BBC**  
Semoule **bio**  
Kiri au chèvre  
Banane **bio**

Menu  
spécial

18 novembre

Radis beurre  
Salade de haricots verts, blé  
et rôti de bœuf\*  
Salade verte  
Produit laitier

19 novembre : l'Amérique du sud  
Menu alternatif

Salade de maïs, tomates, avocat  
Chili végétal **bio**  
Gouda **bio**  
Ananas frais à la chantilly

Menu  
spécial

20 novembre : l'Europe

Velouté de légumes  
Filet de poisson meunière  
Pommes frites  
Camembert **bio**  
Fruit de saison **bio**

Menu  
spécial

23 novembre

½ pomelos  
Emincé de lapin à la moutarde  
Coquillettes **bio**  
Salade verte  
Crème à la vanille **bio**

24 novembre

Quiche lorraine  
Emincé de veau\*  
Purée de potimarron **bio**  
Saint-Nectaire **AOP**  
Fruit de saison **bio**

25 novembre

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

26 novembre

Velouté marocain **bio**  
Filet de poisson au citron  
Epinards à la crème  
Salade verte  
Yaourt aux fruits mixés

27 novembre : menu alternatif

Betteraves et maïs en vinaigrette  
Emincé de blé et pois chiche à la  
basquaise  
Riz **bio**  
Leerdammer  
Compote pommes/cassis

Du pain bio  
est servi

tous les jours

# Mes menus

Du 30 nov. au 18 déc. 2020

Saint-Sébastien  
Sud Loire

Lundi

**30 novembre: menu alternatif**

Velouté de légumes  
Omelette **BBC**  
Mélange de haricots verts et  
macaronis aux épices  
Fromage blanc **bio** et petits LU

Mardi

**1er décembre**

Céleri au fromage blanc  
Agneau à la provençale  
Mojettes de Vendée  
Verre de lait **bio**  
Fruit de saison **bio**

Mercredi

**2 décembre**

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

Jeudi

**3 décembre**

Carottes **bio** en vinaigrette  
Filet de saumon  
Pommes de terre vapeur **bio**  
Tome **bio** de vache et chèvre  
Fruit de saison **bio**

Vendredi

**4 décembre**

Salade de riz niçois  
Cuisse de poulet rôtie **BBC**  
Chou fleur **bio**  
Boursin ail et fines herbes  
Fruit de saison **bio**

**7 décembre**

Chou blanc au curry  
Sauté de bœuf **bio**\*  
Purée St Germain **bio**  
Edam  
Fruit de saison

**8 décembre**

Salade de pommes de terre et  
cervelas  
Filet de poisson du jour citronné  
Brunoise de légumes à la crème  
Mini-babybel  
Fruit de saison **bio**

**9 décembre**

Sardines à la tomate  
Salade de riz **bio**, concombre et  
dinde rôtie  
Fromage  
Fruit de saison **bio**

**10 décembre**

Salade de pépinettes et tomates  
séchées  
Endives au jambon  
Petit suisse  
Fruit de saison **bio**

**11 décembre : menu alternatif**

Velouté de carottes et lait de coco  
Pizza comté/beaufort  
Salade verte **bio**  
Fromage blanc **bio** et sucre roux

**14 décembre**

Radis beurre  
Emincé de bœuf\*  
Brocolis  
Riz au lait **bio**

**15 décembre : menu alternatif**

Betteraves **bio** en vinaigrette  
Dhal de lentilles corail et riz **bio**  
Cantal  
Fruit de saison **bio**

**16 décembre**

Salade de coquillettes au gouda  
Salade de haricots verts, maïs et  
Œuf dur  
Fruit de saison **bio**

**17 décembre : Menu de Noël**



**18 décembre**

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