

Menu



Lundi

Betteraves Bio   - Vinaigrette
 Gratin de pâtes au jambon
 /Gratin de pâtes au colin
Galettes au beurre Bio 
 Compote fraîche pomme ananas 

Mardi

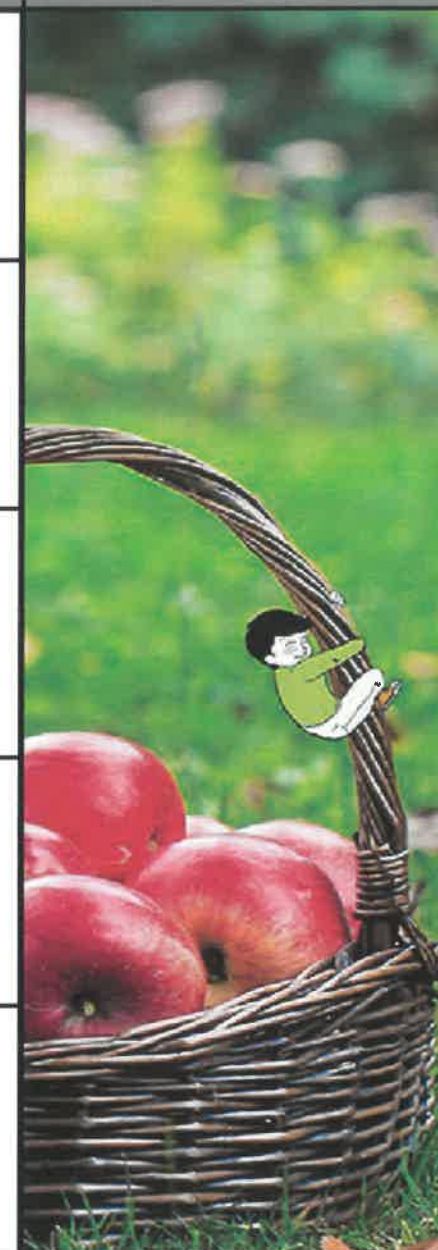
Pâté de campagne Label Rouge  - , cornichons
 /Oeuf dur - Sauce mayonnaise
 Aiguillettes de poulet FR  - Sauce Normande
 /Quenelle nature - Sauce Normande
 Purée de pommes de terre et potiron
Massdam Bio 
 Fruit de saison

Mercredi

Jeudi

Haricots verts Bio   - Vinaigrette
 Boulettes végétariennes - Sauce tomate
Semoule Bio  
 Suisse fruité 
 Muffin maison

Vendredi



Sauzet - Du 14/11/2022 au 18/11/2022

Menu



Lundi

Betteraves Bio - Vinaigrette
Fricassée de volaille - Sauce napolitaine
/Pané fromager
Tortis Bio
Chantailou
Compote fraîche pomme BIO, banane et poire

Mardi

Taboulé d'hiver (**semoule Bio**)
Normandin de veau - sauce strogonoff
/Filet de colin lieu - sauce strogonoff
Jeunes carottes
Flan vanille
Galettes au beurre Bio

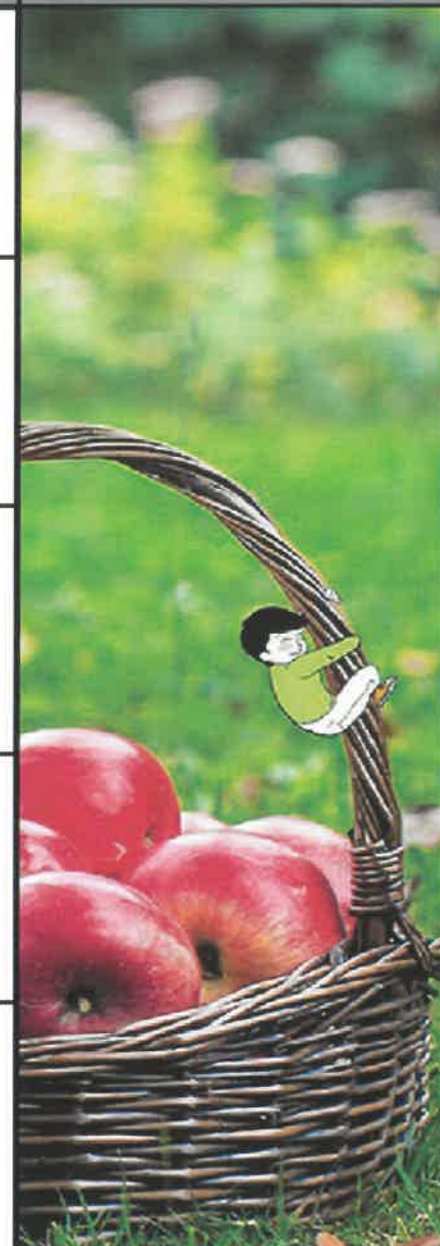
Mercredi

Jeudi




Oeuf dur - , mayonnaise
Lasagnes aux **lentilles Bio** et julienne de légumes
Tomme noire IGP
Banane Bio

Vendredi

Salade de riz igr aux petits légumes - Vinaigrette
Poisson pané 100 % filet
Purée de pommes de terre et brocolis
Crème anglaise
Cake au chocolat du chef



Menu

	Lundi	<p>Haricots verts Bio   - Vinaigrette</p> <p>Cassoulet à la saucisse de Mallossèves  </p> <p>/Parmentier de poisson</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fruit de saison</p>	
	Mardi	<p>Cervelas - , cornichons</p> <p>/Oeuf dur - , mayonnaise</p> <p>Emincé de filet de poulet - Sauce tomate</p> <p>/Filet de colin lieu  - Sauce tomate</p> <p>Haricots verts Bio persillés  </p> <p>Camembert Bio  </p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Salade piémontaise - Vinaigrette</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Salade verte - Vinaigrette</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Pomme Bio </p>	
	Vendredi	<p>Coleslaw - Sauce façon remoulade</p> <p>Morceaux de colin  - Fondue de poireaux</p> <p>Riz de Camargue IGP pilaf </p> <p>Suisse sucré </p> <p>Tarte aux poires du chef </p>	

Menu



Lundi

Perles de pâtes - Vinaigrette
 Cordon bleu de dinde FR
 /Nuggets végétarien de blé - , Ketchup
 Petits pois carottes
 Yaourt sucré
 Fruit de saison

Mardi

Carottes râpées - Vinaigrette
 Boulettes végétariennes - Sauce tomate
 Semoule Bio
 Tomme noire IGP
 Banane Bio

Mercredi

Jeudi

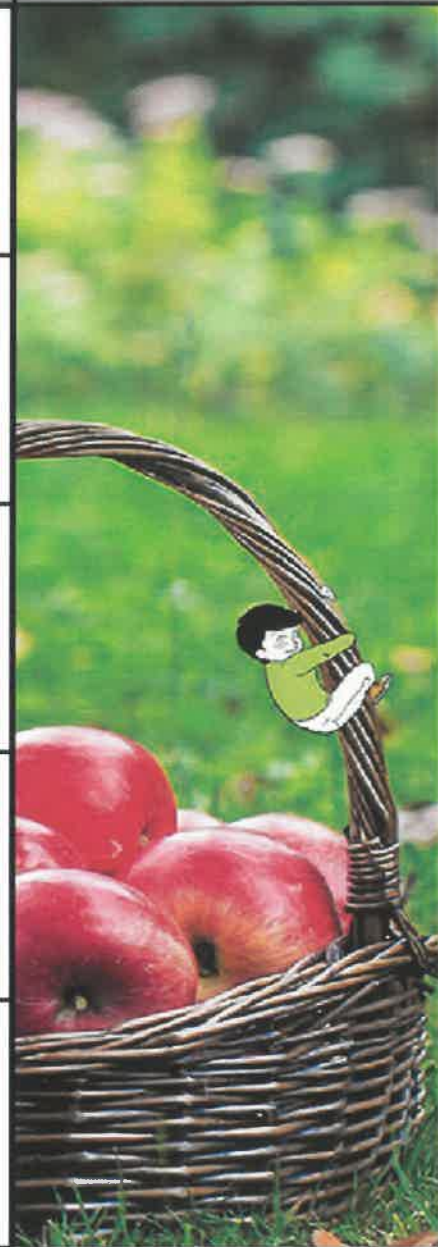
Betteraves Bio - Vinaigrette
 Jambon blanc Label Rouge
 /Oeuf dur Florentine
 Purée de pommes de terre
 Suisse fruité
 Gaufre de Liège

Vendredi

Pâté de campagne Label Rouge - , cornichons
 /Bâton surimi - , mayonnaise
 Dos de colin gratiné au fromage
 Jardinière de légumes
 Vache qui rit Bio
 Compote fraîche pomme Bio ananas



Menu



Lundi

Betteraves Bio - Vinaigrette
Omelette nature fraîche
Coquillettes Bio
 Mimolette bio
 Liégeois vanille

Mardi

Terrine de légumes
 Saucisse knack
 /Quenelle nature - Sauce tomate
 Frites - , Ketchup
 Yaourt sucré
 Fruit de saison

Mercredi

Jeudi

Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette
 Hachis parmentier de boeuf
 /Parmentier au fromage
Gouda Bio
 Fruit de saison


Vendredi

Salade piémontaise - Vinaigrette
 Poisson blanc meunière
 Epinards béchamel
Camembert Bio
 cake au citron du chef

Menu



Lundi


Oeuf dur - , mayonnaise
Tartiflette végétarienne au fromage
Madeleine
Compote fraîche **pomme Bio** rhubarbe 

Mardi


Crêpe au fromage
Saucisse de Mallossèves
/Poisson pané 100 % filet 
Purée de potiron et de potimarron
Emmental Bio 
Fruit de saison

Mercredi

Jeudi

Avocat cocktail
Farci de volaille - sauce miel, abricot et châtaigne
/Filet de colin lieu  - sauce miel, abricot et châtaigne
Pommes de terre noisette
Clémentine
Biscuit roulé 1 pour 8

Vendredi

Potage de pois cassés
Beignet de calamars à la romaine
Chou fleur HVE béchamel 
Carré Ligueuil
Mousse au chocolat au lait

