

Menus scolaire et ALSH du 21 novembre au 02 décembre 2022



viandes de France



bleu blanc cœur



issue de l'agriculture biologique



local

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi					
21 / 11	rilette cornichons	merlu curcuma	haricots beurre(local) crozets (bio)	gouda	ananas au sirop
mardi			repas végétarien		
22 / 11	radis noir râpé	beignet végétarien	gratin de potimarrons	pont l'évêque	fromage blanc aux noix et coulis de fruits rouges
mercredi					
23 / 11	avocat	paëlla		tomme	compote biscuitée
Jeudi					
24 / 11	roquette(bio) croûtons , maïs , mimolette	sauté de veau marengo	poêlée asiatique	st nectaire	kouing aman
Vendredi					
25 / 11	macédoine de légumes à la russe	poisson du jour sauce beurre blanc	purée	chamois d'or	orange
Lundi			repas végétarien		
28 / 11	salade de patates douces rôties cranberies et noix	chili con carné		edam	poire
Mardi					
29 / 11	duo céleris et carottes	canard aux olives	poêlée bretonne	brie	far breton
Mercredi					
30 / 11	toast de chèvre chaud salade	longe de porc à la moutarde	pommes duchesse		abricot au sirop
Jeudi					
01 / 12	salade de quinoa	pavé de saumon citronné	épinards à la crème	petit suisse sucré	clémentines
Vendredi					
02 / 12	bouillon aux vermicelles	pot au feu et ses légumes		st paulin	ananas

sous réserve de modifications