


## Les menus du mois de novembre 2017



| Dates  | LUNDI  | MARDI  | MERCREDI   | JEUDI   | VENDREDI   |
|--|--|--|--|---|--|
| Du 30 octobre<br>au 3 nov<br><b>vacances<br/>d'automne</b><br>semaine 44 | Croissillon à l'emmental<br>Poulet chasseur<br>Haricots verts sautés<br><b>Yaourt BIO</b><br>Poire<br><i>Goûter : pain au lait / chocolat</i>          | <b>Menu d'halloween proposé par</b><br><br><b>Vic la Gardiole</b><br>Betteraves<br>Hot dog / ketchup<br>P. de terre campagnardes<br>Eclair au chocolat<br><b>SP : hot dog jambon de dinde</b><br><b>SV : hot dog omelette</b><br><i>Goûter : flan / madeleine</i> | <b>Férié</b>   | Chou chinois sauce bulgare<br><b>Spaghetti BIO</b> carbonara<br>(jambon, lardons) + emmental râpé<br>Petits suisses NS<br><b>SP : carbonara à la dinde</b><br><b>SV : Spaghettis au fromage</b><br><i>Goûter : pain / petit louis / pomme</i> | Boulghour en salade<br>Rabas (encornets frits)<br>Carottes aux oignons<br><b>Emmental BIO</b><br>Orange<br><i>Goûter : Yaourt à boire / beignet au chocolat</i>  |
| Du 6 au 10<br>novembre<br>semaine 45                                     | Radis / beurre<br>Sauté de <b>dinde BIO</b> aux olives<br>Riz créole<br>Flan   | Mortadelle<br>Cubes de poisson <b>MSC</b><br>provençale<br>Courgettes niçoise<br>Normanville et pavé d'aff de vache<br>Banane<br><b>SP SV : Pizza au fromage</b>   | Chiffonnade iceberg / 1/2 œuf dur<br>Raviolis au bœuf +<br><b>emmental rapé BIO</b><br>Compote / boudoirs<br><b>SV : pâtes au fromage</b><br><i>Goûter : pain / babybel / clémentine</i> | Endives / dés d'emmental<br>Couscous au mouton <b>PL</b><br><b>Fromage blanc BIO</b><br><b>SV : couscous sans viande</b><br><b>Pain complet</b>   | Soupe de courge / croûtons<br>Jambon <b>LR</b><br>Salsifis et <b>pommes de terre BIO</b><br>béchamel<br>Kiri<br>Kiwi<br><b>SP : jambon de dinde</b>  |
| Du 13 au 17<br>novembre<br>semaine 46                                    | <b>Salade mélangée BIO</b><br>Cassoulet garni<br>(Saucisse, saucisson cuit, haricots blancs)<br>Yaourt à boire<br><b>SP : poulet / haricots blancs</b> | Pois chiches<br>Canard aux olives<br>Carottes et champignons<br>Saint paulin et rocamadour <b>AOP</b><br><b>Pomme BIO</b>  | Frisée / lardons<br>Brandade de morue<br><b>Yaourt BIO</b><br><i>Goûter : Brioche / chocolat</i>   | Carottes râpées<br><b>Bœuf BIO</b> en daube<br>Coquillettes semi-complètes<br>Calin fruit   | Salade de riz<br>Filet de poisson <b>MSC</b> façon meunière<br><b>Brocolis BIO</b> mozzarella<br>Chanteneige<br>Ananas   |
| Du 20 au 24<br>novembre<br>semaine 47                                    | Velouté de courgettes à la vache qui rit<br>Poulet <b>LR</b><br>Blettes persillées<br><b>Petit brie BIO</b><br>Poire<br><b>Pain au maïs</b>            | <b>Menu alternatif</b><br>Mélange coleslaw<br>Tartiflette sans viande<br>(Pommes de terre, reblochon)<br><b>Compote BIO</b><br>Moelleux chocolat   | <b>Laitue BIO</b><br>Veau <b>PL</b> Marengo<br>Riz<br>Yaourt aromatisé<br><i>Goûter : Yaourt à boire / petit prince</i>  | Pamplemousse<br>Lotte au poivre vert<br>Papillons au beurre<br><b>Petits suisses BIO</b>  | Betteraves / maïs<br>Choucroute garnie<br>( <b>Saucisse de frankfort BIO</b> / pommes vapeur / choucroute)<br>Saint félicien et tendre bleu<br>Orange<br><b>SP : paupiette de veau / pommes vapeur</b> |

**SV** : Sans viande

**SP** : Sans porc

**PL** Produit Local



**LR** : Label Rouge

**AOP** : Appellation d'Origine Protégé



**BIO** Produit issu de l'agriculture biologique



**SdeF** : Sud de France



**MSC** : Ecolabel pêche durable

**NB** : les menus sont susceptibles d'être modifiés