




























Bio novembre 2020

Lundi 02/11/2020	Mardi 03/11/2020	Mercredi 04/11/2020	Jeudi 05/11/2020	Vendredi 06/11/2020
ENTRÉES				
Carottes rapées 	Chou blanc 	Rillettes de saumon ciboulette	Tartinade de haricots blancs	Salade de mâche et betterave
PLATS				
Chili sin carne	Filet de colin d'alaska sauce crème Sauté de porc  au romarin	Roti de bœuf jus Z omelette sauce tomate	Cotriade bretonne	Emincé de dinde saveur kebab Fricassée de thon sauce armoricaine
GARNITURES				
Riz  créole	Semoule aux légumes	Purée de légumes gratinée		Blé tendre 
PR O D U I T S L A I T I E R S				
Gouda	Petit fromage frais lait entier	Fromage frais fraidou	Yaourt nature  et sucre 	Brie
DESSERTS				
Flan saveur vanille nappé au caramel	Fruit	Gâteau vendéen	Ananas mariné au 4 épices	Compote allégée pommes bananes

Bio novembre 2020

Lundi 09/11/2020	Mardi 10/11/2020	Mercredi 11/11/2020	Jeudi 12/11/2020	Vendredi 13/11/2020
ENTRÉES				
Betterave mais  vinaigrette	Céleri rémoulade 		Pois chiche ciboulette vinaigrette à la mangue	Salade verte 
PLATS				
Poisson meunière et citron	Aiguillettes de poulet a la normande		Boeuf a la mode	Z omelette sauce tomate
	Quenelles nantua		Gratin de poisson	
GARNITURES				
Epinards branches à la béchamel	Coquillettes		Carottes  au cumin	Pdt paillasson
Riz 				
PRODUITS		LAITIERS		
Fromage blanc et sucre	Tomme blanche		Saint nectaire 	Fondu carre
DESSERTS				
Fruit	Mousse au chocolat noir		Tarte a la rhubarbe et pomme <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Cocktail de fruits <i>Pas d'allergènes</i>

Bio novembre 2020

Lundi 16/11/2020	Mardi 17/11/2020	Mercredi 18/11/2020	Jeudi 19/11/2020	Vendredi 20/11/2020
ENTRÉES				
Chou blanc aux raisins secs  et vinaigrette	Terrine de légumes	Potage dubarry	Carotte rapée  	Galantine de volaille et cornichon Oeuf dur mayonnaise
PLATS				
Nuggets de blé	Crozi-tartiflette Crozi-tartimouflette	Beignet de poisson et citron Cuisse de poulet aux herbes de provence	Choucroute au poisson Choucroute garnie  local	Fricassée de thon sauce armoricaine
GARNITURES				
Duo carotte petit pois 		Boulgour  Haricots beurre a la tomate	Pomme vapeur  	Riz 
PRODUITS LAITIERS				
Cantal 	Yaourt nature et dosette de sucre	Coulommiers	Munster 	Petit fromage frais lait entier
DESSERTS				
Flan saveur chocolat	Fruit  	Yaourt brassé aux fruits mixés	Fromage blanc 	Fruit

Bio novembre 2020

Lundi
23/11/2020

Mardi
24/11/2020


Mercredi
25/11/2020

Jeudi
26/11/2020


Vendredi
27/11/2020

ENTRÉES

Macedoine sauce citronnette

Carottes rapées 

Soupe légumes et croutons

Potage de légume 

Salade d'endives

PLATS

Colin d'alaska citron

Quenelle sauce forestière

Filet de hoki sauce ciboulette


Gratin de pommes de terre, épinards et
raclette

Filet de colin d'alaska sauce crème


Tajine de volaille au miel et citron

Saucisse de toulouse

GARNITURES

Semoule 

Brocolis béchamel

Penne rigate 

Carottes  rondelles

Riz 

Lentilles 

PRODUITS LAITIERS

Petit moulé aux fines herbes

Tomme grise

Saint paulin

Fromage blanc avec sucre de canne du
commerce équitable


Camembert

DESSERTS

Yaourt aromatisé

Fruit

Beignet pomme

Compote maison de pommes 

Flan saveur vanille