

# Menus du 14 au 18 Novembre 2022



	<b>lundi</b> 14 novembre 2022	<b>mardi</b> 15 novembre 2022	<b>mercredi</b> 16 novembre 2022	<b>jeudi</b> 17 novembre 2022	<b>vendredi</b> 18 novembre 2022
<b>Entrée</b>	<b>Macédoine de légumes</b>	<b>Salade Parmentière</b>		<b>Salade coleslaw</b>	<b>Salade verte</b>
<b>Plat principal</b>	<b>Tajine de boulettes d'agneau aux fruits secs</b>	<b>Omelette fraîche</b>		<b>Saucisse braisée</b>	<b>Encornet sauce Armoricaïne</b>
	<b>s/viande, végétarien : Assortiment de légumes et pois chiches façon tajine aux fruits secs</b>			<b>s/viande s/porc végétarien : Nuggets de blé</b>	<b>végétarien : Lentilles cuisinées à la tomate</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Semoule BIO au beurre</b>	<b>Purée de butternut BIO</b>		<b>Purée</b>	<b>Riz basmati</b>
<b>Fromage / Laitage</b>	<b>Tomme blanche</b>	<b>Tartare nature</b>		<b>Yaourt nature sucré BIO</b>	<b>Chantailou ail et fines herbes</b>
<b>Dessert</b>	<b>Poire du Roussillon</b>	<b>Purée pomme banane BIO</b>		<b>Ananas au sirop léger</b>	<b>Eclair chocolat</b>



Viande Bovine Française



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».



Produit en Occitanie



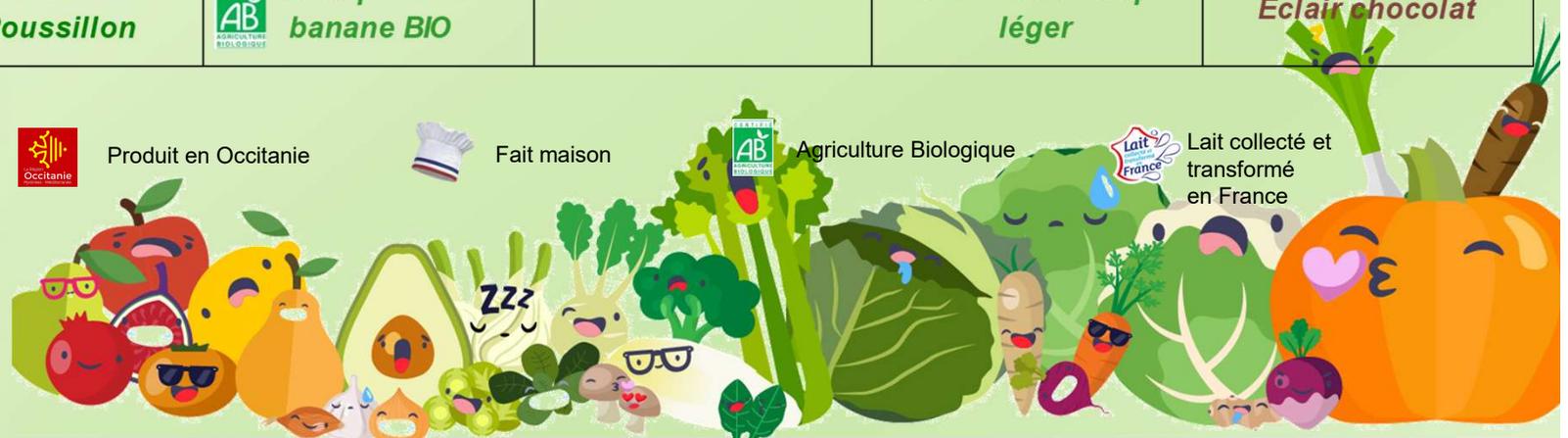
Fait maison



Agriculture Biologique



Lait collecté et transformé en France



# ECOLE 5 compo sans crustacés, fdm

## Du lundi 14 novembre 2022 Au vendredi 18 novembre 2022

	lundi 14 novembre	mardi 15 novembre	jeudi 17 novembre	vendredi 18 novembre
D é j u n e r	Macédoine de légumes nature	Tomates cerise	Salade coleslaw nature	Salade verte 
	Agneau au bouillon de légumes, Semoule BIO et Chou fleur vapeur 	Fondant de poulet au bouillon de légumes, Coquillettes et Butternut BIO vapeur  	Pavé de hoki poché au court bouillon, Boulgour et Tomate au four vapeur	Jambon blanc supérieur, Farfalles et Brocolis à l'huile de colza
	Tomme blanche  	Tartare nature 		Chantailou ail et fines herbes 
	Poire du Roussillon 	Purée pomme banane BIO 	Yaourt nature sucré BIO    Ananas au sirop léger	Eclair chocolat