

Menus du 14 au 18 Novembre 2022



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



Viande Bovine Française



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



Produit en Occitanie



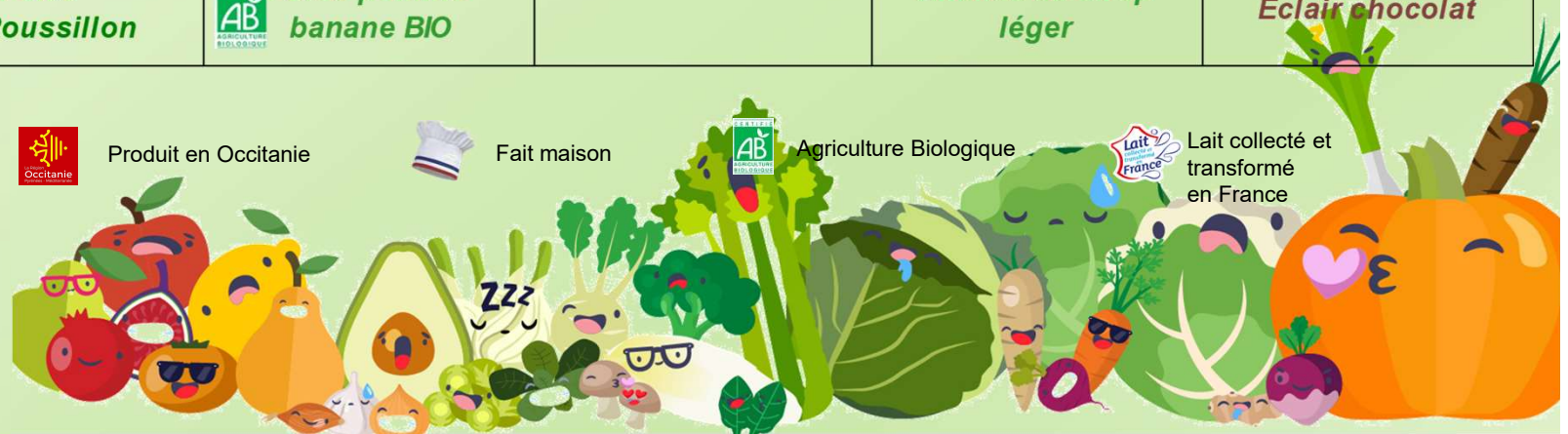
Fait maison



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