



# Menus du 28 Novembre au 2 Décembre 2022

	<b>lundi</b> 28 novembre 2022	<b>mardi</b> 29 novembre 2022	<b>mercredi</b> 30 novembre 2022	<b>jeudi</b> 1er décembre 2022	<b>vendredi</b> 2 décembre 2022
<b>Entrée</b>	 <b>Betteraves BIO</b> en salade	<b>Crème de foie</b>  s/viande, s/porc, végétarien : Salade verte		<b>Rillettes de thon</b>  végétarien : Salade coleslaw nature	<b>Perles légumières</b>
<b>Plat principal</b>	<b>Tortilla</b>	 <b>Boules de bœuf</b> sauce chasseur		<b>Fondant de poulet</b> façon poule au pot	<b>Pavé de hoki</b> sauce marinière
		s/viande, végétarien : <b>Steak végétal sauce</b> chasseur		s/viande, végétarien : <b>Boules de soja sauce</b> crème	végétarien : <b>Galette</b> haricot azuki quinoa
<b>Accompagnement</b>	<b>Jeunes carottes</b>	<b>Risonis</b> au fromage		 <b>Riz BIO pilaf</b>	<b>Haricots verts</b> persillés
<b>Fromage / Laitage</b>	<b>Brebicrème</b>	 <b>Yaourt nature</b> sucré BIO		 <b>Saint Paulin</b>	 <b>Saint</b> <b>Nectaire AOP</b>
<b>Dessert</b>	 <b>Poire du</b> <b>Roussillon</b>	<b>Pêche au</b> sirop léger		<b>Raisins</b>	<b>Entremet au chocolat</b>



Viande Bovine Française



Produit en Occitanie



Fait maison



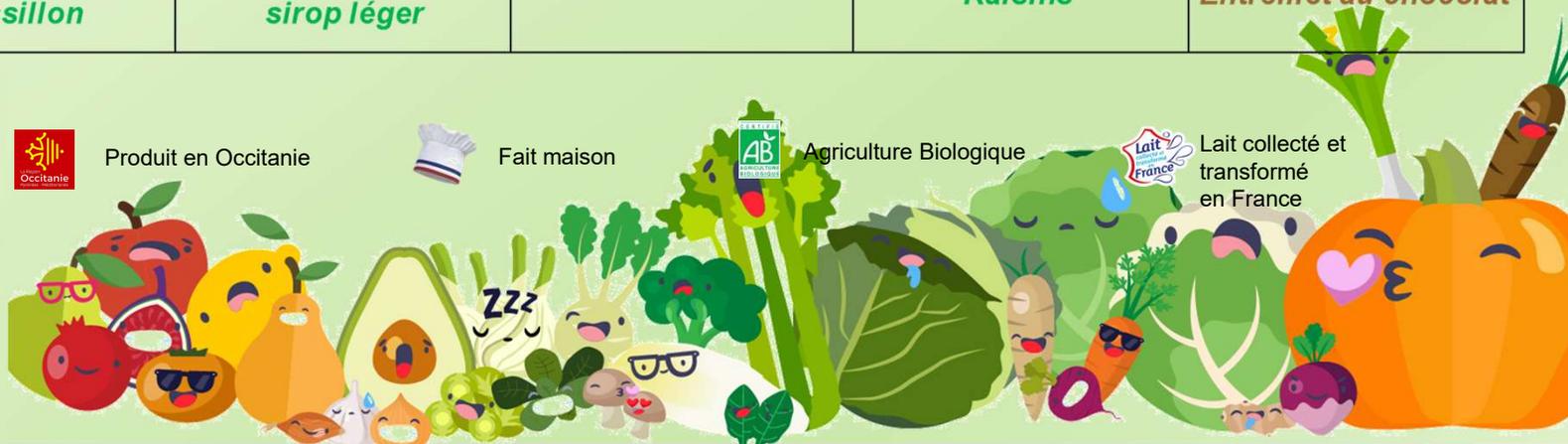
Agriculture Biologique



Lait collecté et  
transformé  
en France



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



# ECOLE 5 compo sans crustacés, fdm

## Du lundi 28 novembre 2022 Au vendredi 2 décembre 2022

	lundi 28 novembre	mardi 29 novembre	jeudi 1 décembre	vendredi 2 décembre
D é j e u r	Betteraves BIO en salade 	Salade verte 	Salade coleslaw nature	Tomates cerise
	Rôti d'agneau au bouillon de légumes et Flageolets Jeunes carottes vapeur	Dos de colin à l'huile d'olive et basilic, Risonis et Brocolis aux aromates	Fondant de poulet au bouillon de légumes, Riz BIO créole et Purée de courgettes nature 	Pavé de hoki poché au court bouillon, Semoule et Butternut BIO rôtie au paprika fumé  
	Brebicrème		Saint Paulin  	Saint Nectaire AOP  
	Poire du Roussillon 	Yaourt nature sucré BIO    Pêche au sirop léger	Raisins	Entremet au chocolat

 Agriculture Biologique (AB)  
 Appellation d'Origine Protégée (AOP)

 Produit en Occitanie

 Lait collecté et transformé en France