





















Menus NOVEMBRE 2021

(sous réserve de modifications ultérieures)

viandes bovines, ovines, porcines, volailles d'origine française

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 1 au 5/1 1/2 1	Férial	Betterave cuite vinaigrette Cannelloni Brandade pour sans viande Yaourt BIO Fruit	œuf dur mayonnaise Escalope de dinde panée Haricots verts BIO Emmental fruit	Radis carotte F en salade  Mijoté de légumes et patate douce  Fromage BIO Pâtisserie	Salade verte Sauté de veau F Pomme de terre vapeur Crème dessert
Du 8 au 12//112 /21	Macédoine mayonnaise Dahl de lentilles  Riz basmati Fromage fruit BIO	Salade de pâte et thon  Filet de poulet F Carottes BIO à la crème Fromage BIO fruit	Chou blanc râpé miel /pommes  Poisson meunière Brocolis Fromage fruit BIO	Férial	Pâté de campagne Emincé de bœuf F blé Compote BIO
Du 15 au 19/11/2 1	Céleri cru râpé  Ravioli bœuf (brandade pour les sans viande) Fromage fruit	Œuf dur mayonnaise Cari de mouton F  Semoule BIO Fromage fruit BIO	Mâche en salade Gratin dauphinois  Fromage Mousse chocolat	Soupe de pois cassé  Poisson pané Salsifis Fromage Fruit BIO	Pâté de tête Escalope de dinde panée Haricots verts pommes noisette Fromage Compote
Du 22/11/2 1 au 26/11/2 1	Tarte au fromage Sauté de porc au curry  Brocolis Yaourt aromatisé	Carottes F à la menthe Chili con carne  Riz basmati Yaourt BIO	Rosette cornichons Poisson vapeur citron Purée de potimarron F Flan caramel Fruit BIO	Betterave crue râpée Blanquette de veau à la crème  Riz BIO fromage à la coupe	Pomelo au sucre Omelette  Haricots verts Fromage BIO Crème vanille Pain BIO



<p>Du 29/11/21 au 3/12/21</p>	<p>Feuilleté fromage Longe de porc F rôtie au miel  Petits pois Fromage blanc sucré fruit BIO</p>	<p>Radis en salade Poisson sauce à l'oseille  semoule et julienne de légumes fromage BIO fruit</p>	<p>Oeuf dur Steak haché Coquillettes Emmental fruit BIO</p>	<p>Salade verte F Dahl de légumes et patate douce  Fromage Pâtisserie </p>	<p>Coleslaw (chou blanc carotte)  Emincé de bœuf F Boullgour BIO Flan</p>
---	---	--	--	---	--

 : élaboré sur place en cuisine

F : produit brut frais



: fabriqué en Aveyron

Bio :  issu Agriculture Biologique Tel cuisine : 05 34 26 01 84

Une entrée ou un dessert supplémentaire est ajouté gracieusement à chaque repas livré

tél cuisine : 05 34 26 01 84