

# Menu du 31 octobre au 30 novembre 2022



sous réserve de modifications ultérieures

Liste allergènes disponible sur le site de la commune



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
du 31/10 au 04/11	Salade de blé Sauté de veau Purée de brocoli Fruit	Féérié	Betterave cuite vinaigrette Manchons de canard confits Pomme noisette Crème chocolat	Terrine aveyronnaise Poisson meunière MSC Riz crémeux Fruit	Salade verte Saucisse Petits pois extra fins Yaourt aromatisé
du 7/11 au 11/11	Carottes BIO râpées Œuf poché Epinards béchamel Donut	Haricots verts vinaigrette Rôti de porc au miel Lentilles vertes BIO cuisinées Fruit BIO	Endives aux noix Pâtes carbonara (au jambon et fromage râpé) Compote BIO	Mâche Filet de colin lieu MSC sauce poivron Pomme vapeur persillée Yaourt BIO	Féérié
du 14/11 au 18/11	Radis beurre Ravioli bœuf Liégeois chocolat	Salade de boulgour BIO Poisson pané Carottes BIO à la crème Fruit	Feuilleté fromage Pâtes BIO aux haricots à l'italienne (haricots blancs, carottes, tomate, oignons) Fruit BIO	Coleslaw(carotte BIO) Bœuf braisé BIO Haricots plats Tarte flan	Salade au maïs dés de fromage Filet de poisson sauce citron Quinoa BIO Mousse chocolat
du 21/11 au 25/11	Rosette Poisson meunière Chou fleur BIO persillé Petit suisse fruité	Salade de mâche Pâtes à la bolo végété (lentilles BIO, carottes, sauce tomate) Crème dessert chocolat BIO	Pomme de terre vinaigrette Sauté de veau Courgettes BIO à la crème Fruit	Endives au bleu Escalope de dinde panée Riz BIO et julienne de légumes Yaourt BIO	Potage de légumes BIO Emincé de porc Purée Fruit BIO
du 28/11 au 30/11	Salade de pâtes BIO Haut de cuisse de poulet Haricots verts extra fins Fruit BIO	Salade aux dés de fromage Sauté de mouton Semoule Purée de fruits BIO	Œuf dur mayo Filet de poisson MSC Gratin de pomme de terre Fruit		



Élaboré sur place

**F : produit brut frais**



Aveyron



Bio



Label Rouge



IGP



AOP



Pêche durable MSC



Viandes fraîches bovines ovines porcines volailles : origine France



Menu inspiré par les enfants

Pain à la farine Bio servi du Mardi au Vendredi