

FR
83.116.005

Pour le mois de Novembre 2021,
Notre Chef de cuisine vous propose pour l'Ecole Primaire :



<p>LUNDI 8/11</p> <p>Carottes râpées Maison Daube provençale Maison Polenta crémeuse Mini cabrette Mousse au chocolat</p>	<p> MARDI 9/11</p> <p>Salade de lentilles Crêpe au fromage* Duo d'haricots persillés Mimolette à la coupe Banane</p>	<p>MERCREDI 10/11</p> <p>Mesclun Roti de dinde au jus Tortis aux petits légumes Emmental râpé Compote de fruits</p>	<p>JEUDI 11/11</p> 	<p>VENREDI 12/11 </p> <p>Betteraves fines herbes Bio Filet de cabillaud safrané Riz Pilaf du Chef Bio Petit suisse fruité Bio Clémentine Bio</p>
<p> LUNDI 15/11</p> <p>Cèleris vinaigrette Tortellinis Ricotta* du Chef (Plat complet) Emmental rapé Novly nappage caramel</p>	<p>MARDI 16/11</p> <p>Quiche lorraine* Paupiette de veau aux olives Carottes maraîchères Croc'lait Raisin</p>	<p>MERCREDI 17/11</p> <p>Salade de riz au thon Pilon de poulet grillés Choux fleurs à la crème Quadro Fromage blanc vanille</p>	<p>JEUDI 18/11</p> <p>Salade verte Emincé de porc au curry Pomme noisette*+ ketchup Brie à la coupe Poire</p>	<p>VENREDI 19/11</p> <p>Salade tomates/maïs Feuilleté de la mer* Epinards du Chef Cantadoux aux herbes Tarte au citron</p>
<p>LUNDI 22/11</p> <p>Coleslaw Maison Rosbeef Purée de potiron Vache qui rit Eclair au chocolat</p>	<p>MARDI 23/11</p> <p>Friand au fromage* Filet de poulet forestier Petits pois au jus Edam à la coupe Orange</p>	<p> MERCREDI 24/11</p> <p>Pomelos + sucre dose Bolo. basquaise végétale Spaghettis Emmental râpé Yaourt à boire</p>	<p>JEUDI 25/11</p> <p>Cervellas* / cornichon Courgette farcie* (Plat complet) + Blé Fol épi Pomme</p>	<p>VENREDI 26/11</p> <p>Salade mimosa du Chef Filet de colin meunière* PDT vapeur Maison Biscuit Yaourt nature sucré</p>
<p>LUNDI 29/11</p> <p>Taboulé Cordon bleu à la dinde* Haricots verts persillés Saint Nectaire à la coupe Fromage blanc parfumé</p>	<p>MARDI 30/11 Menu Mexicain</p> <p>Chips fajitas / guacamole* Chili corn carne du Chef Riz (Plat complet) Chanteneige  Morceaux de Mangue</p>	<p>MERCREDI 1/12</p> <p>Tarte tomate /chèvre* Blanquette de veau Carottes vichy du Chef Camembert Mandarine</p>	<p>JEUDI 2/12</p> <p>Salade d'endives Pennes à la carbonara du Chef Emmental râpé Crème dessert au chocolat</p>	<p> VENREDI 3/12</p> <p>Macédoine de légumes Tortillas* PDT Ratatouille provençale Petit suisse fruité Banane</p>

* Viandes Bovines d'origine française sauf pour quelques produits reconstitués originaires de la Communauté Européenne - Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs

Menus Validés par Mme Andréa MAZURAS : Diététicienne Agap'Pro

Information allergène: présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruit à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais
et toutes nos entrées et nos plats sont confectionnés et préparés par nos Chefs cuisiniers donc "Fait Maison" (sauf quelques produits *)