



MENU DE NOVEMBRE

Lundi 04	Mardi 05 Végé	Jeudi 07	Vendredi 08 Alter
Lait** fraise**	Petits sablés**	Jus de fruits**	Cabécou*
Macédoine mayonnaise	Salade de lentilles**	Haricots verts** vinaigrette	Gaspacho*
Aiguillette de poulet	Tortellini fromage	Sauté de veau*	Dos de cabillaud
Semoule**	Brocolis**	Purée**	Flan de légumes*
Fruit*	Yaourt**	Smoothie à la betterave**	Madeleine**
Lundi 11	Mardi 12 Végé	Jeudi 14	Vendredi 15 Alter
<i>Jour férié</i>	Cake	Yaourt à boire*	Raisin**
	Velouté de patate douce**	Betterave vinaigrette**	Salade coleslaw**
	Crumble	Roti de bœuf	Croustillant fromager**
	De légumes**	Aux pâtes** et épinards**	Purée de pois cassés**
Camembert**	Banana bread**	Cookie**	
Lundi 18	Mardi 19 Végé	Jeudi 21	Vendredi 22 Alter
Fruits secs**	Lait** fraise**	Tisane**	Cabécou*
Soupe vermicelle	Gaspacho**	Soupe de légumes	Frites de carottes**
Saucisse de bœuf*	Falafels**	Poisson	Croque-monsieur
Purée de légumes**	Riz au curry**	Coquillettes	Chips
Fromage blanc**	Fruit*	Riz au lait**	Fruit*
Lundi 25	Mardi 26 Végé	Jeudi 28	Vendredi 29 Alter
Tisane**	Fruits**	Yaourt à boire*	Chocolatines*
Carotte râpée**	Cèleri rémoulade**	Saucisson**	Œufs mimosa***
Agneau*	Gratin** de légumes**	Poisson	Pizza**
Fondue de poireaux**, riz**	Petits pois**	Quinoa**	Jambon fromage**
Clémentine**	Fromage**	Gâteau aux carottes**	Gâteau au yaourt**

FAIT MAISON

PRODUCTEURS

Agneau :
Ferme du Mas Del Bos - Cressensac

Bœuf :
GAEC Gorce - Estivals

Cabécou :
Fromagerie Bigeat - Estivals

Poulet et œuf :
GAEC des demois'ailes - Strenquels

Pain et chocolatine :
Boulangerie Naudy - Nadaillac

Veau :
Ferme du Pilou - Teyssieu

Yaourt à boire :
Ferme des Champs bons -Lachapelle A.

La majorité des plats sont préparés par la cuisinière à partir de légumes frais et de saison.
Les repas alternatifs sont composés de moins de viande et plus de protéines végétales.
Les menus peuvent varier en fonction des livraisons.

* local / ** bio / *** bio et local

