

M e n u d e n o v e m b r e d é c e m b r e 2 0 2 3

		Entrée	Plats	Fromages et fruits ou Desserts
lundi	06/11/23	Bouillon de légumes Bio vermicelles	Filet de poisson msc sauce citron / riz Bio	Fromage Bio / Fruit de saison Bio
mardi	07/11/23	Salade de de pomme de terre au thon	Emincé de volaille £ crème de champignons / haricots vert Bio	Yaourt nature Bio
jeudi	09/11/23	Velouté Dubarry	Lasagnes épinard ricotta / salade verte	Gâteau à l'ananas maison
vendredi	10/11/23	Crêpes au fromage	Haché de veau sauce tomate/ duo de carottes Bio	Fromage Bio / Fruit de saison Bio
lundi	13/11/23	Bouillon de volaille lettres alphabet	Filet de poisson pané msc sauce tartare / printanière de légumes	Fromage blanc Bio
mardi	14/11/23	Carottes râpées Bio	Pâtes Bio à la Bolognaise VBF / parmesan	Fromage Bio/Fruits de saison Bio
jeudi	16/11/23	Potage Cultivateur	Bouchées végétales / mélange de céréales bio	Crèmes brûlées maison
vendredi	17/11/23	Salade de betteraves Bio	Boulettes de Bœuf Bio sauce au poivre / pomme vapeur £	Fromage Bio / fruits de saison Bio
lundi	20/11/23	Bouillon de légumes Bio vermicelles	Pizza maison / salade verte	Petits suisse aux fruits
mardi	21/11/23	Coleslaw Bio	Goulash vbf bio / boulgour Bio	Fromage Bio / fruits de saison Bio
jeudi	23/11/23	Potage Parmentier	Chili végétarien maison et riz Bio	Gâteau au chocolat maison
vendredi	24/11/23	Salade méli-mélo	Brandade de poisson msc maison	Fromage Bio / Fruits de saison Bio
lundi	27/11/23	Œufs durs mayonnaise	Rôti de porc Bio £* /compote	Fromage Bio / Fruits de saison Bio
mardi	28/11/23	Bouillon de bœuf lettres alphabet	Poulet Basquaise £ / Ratatouille et semoule Bio	Crème caramel Bio
jeudi	30/11/23	Macédoine de légumes	Tortellinis aux légumes bio gratinés	Far breton maison
vendredi	01/12/23	Potage Halloween	Blanquette de poissons msc/pomme anglaise £	Fromage bio/Fruits de saison Bio
lundi	04/12/23	Bouillon de légumes Bio vermicelles	Bœuf Bourguignon Bio / carottes vichy Bio	Fromage Bio / Fruits de saison Bio
mardi	05/12/23	Pamplemousse rose	Saucisse Bio £ / lentilles Bio	Yaourt à boire
jeudi	07/12/23	Potage Crécy	Galettes £ aux fromages/mesclun de salades	Brownie's maison
vendredi	08/12/23	Coleslaw bio	Grignotte de poulet £ /frites fraîches	Fromage bio /Fruits de saison Bio
lundi	11/12/23	MENU	MENU Réunionnais	MENU
mardi	12/12/23	Surimi sauce cocktail	Pâtes Bio à la carbonara maison	Yaourt Bio
jeudi	14/12/23	Quiche au fromage	Couscous végétal maison	Fromage / Fruits de saison Bio
vendredi	15/12/23	Potage cultivateur	Emincé de volaille £ sauce Normande / Purée maison £	Choux à la crème

lundi	18/12/23	Bouillon de volaille	Haché de veau sauce épices douces / semoule complète Bio	Fromage Bio / Fruits de saison Bio
mardi	19/12/23	Maquereaux à la tomate	Sauté de dinde £à l'estragon /trio de choux Bio	Crème au chocolat
jeudi	21/12/23	Menu de Noel	Menu de Noel	Menu de Noel
vendredi	22/12/23	Salade méli-mélo	Tartiflette maison	Déclinaison de desserts

Rappel

Les aliments contenant du porc sont identifiés avec ce logo (*)

Les menus bleutés sont les menus végétariens .

Le sigle £ signifie circuit court agrilocal 22 ou producteurs locaux

L'ensemble des viandes sont d'origine française

Le porc est désormais local et Bio

En raison du portage de repas pour Chatelaudren , les frites sont remplacées par des pommes rissolées.

Les repas adultes sont à 7.02 euros

Toutefois, le menu peut être modifié selon l'arrivée.

Composition :

Salade méli-mélo: salade mesclun, noix, croûtons, emmental

Salade russe: macédoine, mais Bio, vinaigrette, mayonnaise

Potage Crécy : carottes, pomme de terre, oignons, crème

Potage Dubarry : choux fleur, pomme de terre, crème

Potage Parmentier : pomme de terre, poireaux, bouillon de légumes, crème

Potage cultivateur : poireaux, carottes, navet, pomme de terre, choux vert