

Menus novembre - Collèges "secteur liaison froide"

	Lundi 03 Novembre	Mardi 04 Novembre	Mercredi 05 Novembre	Jeudi 06 Novembre	Vendredi 07 Novembre
Entrées	Salade, pamplemousse et mandarine Salade verte et maïs et vinaigrette moutarde Moutarde, Sulfites	Salade coleslaw  locale (carotte, chou blanc, mayonnaise) Moutarde, Oeufs, Sulfites Pomelos  sucre en poudre		Houmous  Lait	Salade de mâche et betteraves rouges  croûtons Gluten, Lait Endives  Pommes 
Plats	Pizza mozzarella et emmental	Omelette  fraîche Lait, Oeufs sauce tomate Céleri, Lait Goulash de boeuf  (paprika doux, tomate) Céleri, Lait		Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate Céleri, Gluten, Lait Sauté de dinde  façon fermière (oignon, petits pois, carotte) Sauté de porc  sauce fermière (oignon, petits pois, carotte) Céleri, Lait	Omelette  fraîche Lait, Oeufs
Garnitures	Salade verte	Courgettes		Macaroni  Gluten et emmental râpé Lait	Chou fleur en béchamel Gluten, Lait
Produits Laitiers	Fromage blanc  Lait Crème de marron	Emmental  Lait Edam  Lait		Saint Nectaire  Lait Pont l'évêque  Lait	Fromage frais Chanteneige  Lait Fromage frais Carré frais  Lait
Desserts	Purée de pomme et banane  Purée de pommes 	Muffin tout chocolat Gluten, Lait, Oeufs, Soja		Fruit  au choix	Tarte au flan  Gluten, Lait, Oeufs

	Lundi 10 Novembre	Mardi 11 Novembre	Mercredi 12 Novembre	Jeudi 13 Novembre	Vendredi 14 Novembre
Entrées	Tarte méditerranéenne Gluten, Lait, Œufs			Soupe Butternut, butternut 	Carotte  Moutarde, <i>Su/Wites</i> Pomelos 
Plats	Beignet stick mozzarella Gluten, Lait, Œufs Poulet rôti 	FÉRIÉ		Lasagne ricotta épinard chèvre Gluten, Lait, Œufs	Parmentier égrené végétal  et pomme de terre  Lait Parmentier de colin d'Alaska  et purée de pomme de terre  Gluten, Lait, Poissons
Garnitures	Carotte 				
Produits Laitiers	Fromage blanc  Lait Confiture d'abricots			Petit suisse nature  Lait Yaourt  nature Lait Sucre roux	Cantal  Lait Pont l'évêque  Lait
Desserts	Fruit  au choix			Fruit  au choix	Fruit  au choix



	Lundi 17 Novembre	Mardi 18 Novembre	Mercredi 19 Novembre	Jeudi 20 Novembre	Vendredi 21 Novembre
Entrées	Radis roses en rondelles Salade de betteraves  et maïs et vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Carottes râpées  vinaigrette à la moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i> Salade verte  et vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>		Soupe de légumes (carotte, navet, céleri, pomme de terre) <i>Céleri</i>	Salade verte  croûtons <i>Gluten, Lait</i> et vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i> Céleri  rémoulade <i>Céleri, Moutarde, Oeufs, Sulfites</i>
Plats	Penne  sauce pesto, fèves et cantal râpé <i>Gluten, Lait</i> Sauté de boeuf  sauce au paprika et persil <i>Céleri, Lait</i>	Chili végétal, haricots rouges  et riz 		Omelette  fraîche <i>Lait, Oeufs</i> sauce tomate <i>Céleri, Lait</i> Rôti de dinde  au jus <i>Céleri, Lait</i>	Pané moelleux au gouda <i>Gluten, Lait, Oeufs</i>
Garnitures	Pennes  <i>Gluten</i> et emmental râpé <i>Lait</i>			Pommes de terre  fraîches  cubes persillées	Haricots verts  sauce tomate <i>Céleri, Lait</i>
Produits Laitiers	Fromage blanc   <i>Lait</i> copeaux de chocolat noir <i>Lait, Soja</i> Sucre de canne 	Coulommiers  <i>Lait</i> Carré  <i>Lait</i>		Pont l'évêque  <i>Lait</i> Saint Nectaire  <i>Lait</i>	Fromage blanc  <i>Lait</i> Confiture d'abricots
Desserts	Fruit  au choix	Fruit  au choix		Fruit  au choix	Cake coco  <i>Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites</i>

	Lundi 24 Novembre	Mardi 25 Novembre	Mercredi 26 Novembre	Jeudi 27 Novembre	Vendredi 28 Novembre
Entrées	Salade coleslaw  (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise) Moutarde, Oeufs, Sulfites Mâche et betteraves  et vinaigrette moutarde Moutarde, Sulfites	Brocolis en salade et maïs Fond d'artichaut		Salade verte, pamplemousse et mandarine Emincé d'endives et pomme et vinaigrette moutarde Moutarde, Sulfites	Soupe Butternut, butternut 
Plats	Gratin de pommes de terre  épinards  fromage à raclette Lait	Nuggets de pois chiche  Gluten Nuggets de poisson  Gluten, Poissons		Pané moelleux au gouda Gluten, Lait, Oeufs Rôti de veau  sauce forestière (oignon, champignon, carotte, ail) Céleri, Lait, Sulfites	Riz  cari de fèves et haricots rouges Moutarde Dés de saumon  sauce citron Céleri, Gluten, Lait, Poissons
Garnitures		Fusilli  Gluten		Carottes  locales	Riz 
Produits Laitiers	Yaourt  nature Lait Petit suisse nature  Lait Sucre roux	Camembert  Lait Pointe de Brie  Lait		Petit fromage frais aromatisé aux fruits Lait Petit fromage frais nature au lait entier Lait Sucre roux	Edam  Lait Gouda  Lait
Desserts	Purée de pommes  Purée de pomme et banane 	Fruit  au choix		Beignet framboise  Gluten, Oeufs Beignet aux pommes  Gluten, Oeufs	Fruit  au choix

