

Menus novembre - Ecoles "secteur liaison froide"

	Lundi 03 Novembre	Mardi 04 Novembre	Mercredi 05 Novembre	Jeudi 06 Novembre	Vendredi 07 Novembre
Entrées	Salade, pamplemousse et mandarine et vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Salade coleslaw  locale (carotte, chou blanc, mayonnaise) <i>Moutarde, Oeufs, Sulfites</i>	Soupe brocolis pommes de terre et emmental râpé <i>Lait</i>	Houmous  <i>Lait</i>	Salade de mâche et betteraves rouges  croûtons <i>Gluten, Lait</i> et vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>
Plats	Pizza mozzarella et emmental	Omelette  fraîche <i>Lait, Oeufs</i> sauce tomate <i>Céleri, Lait</i> Goulash de boeuf  (paprika doux, tomate) <i>Céleri, Lait</i>	Riz  Korma  patate douce  et edamame <i>Lait, Moutarde, Soja</i> Hoki  sauce au curry <i>Gluten, Lait, Moutarde, Poissons</i>	Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate <i>Céleri, Gluten, Lait</i> Sauté de dinde  façon fermière (oignon, petits pois, carotte) Sauté de porc  sauce fermière (oignon, petits pois, carotte) <i>Céleri, Lait</i>	Omelette  fraîche <i>Lait, Oeufs</i>
Garnitures	Salade verte	Courgettes	Riz  Carotte 	Macaroni  <i>Gluten</i> et emmental râpé <i>Lait</i>	Chou fleur en béchamel <i>Gluten, Lait</i>
Produits Laitiers	Fromage blanc  <i>Lait</i> Crème de marron	Emmental  <i>Lait</i>	Yaourt aromatisé <i>Lait</i>	Saint Nectaire  <i>Lait</i>	Fromage frais Chanteneige  <i>Lait</i>
Desserts	Purée de pomme et banane 	Muffin tout chocolat <i>Gluten, Lait, Oeufs, Soja</i>	Fruit 	Fruit 	Tarte au flan  <i>Gluten, Lait, Oeufs</i>
Goûter	Baguette  <i>Gluten, Lupin</i> Confiture de fraises Fromage blanc nature <i>Lait</i> Fruit 	Pain au chocolat <i>Gluten, Lait, Soja</i> Yaourt nature <i>Lait</i> Fruit 	Pain au lait <i>Gluten, Lait, Oeufs</i> Jus d'oranges (100 % jus) Fromage blanc nature <i>Lait</i>	Baguette  <i>Gluten, Lupin</i> Coupelle de purée de pommes Confiture de fraises Petit fromage frais nature au lait entier <i>Lait</i>	Baguette  <i>Gluten, Lupin</i> <i>Lait</i> <i>Lait</i> Miel Fruit 

	Lundi 10 Novembre	Mardi 11 Novembre	Mercredi 12 Novembre	Jeudi 13 Novembre	Vendredi 14 Novembre
Entrées	Tarte méditerranéenne <i>Gluten, Lait, Oeufs</i>		Salade verte BIO, pomme  et orange  et vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Soupe Butternut, butternut 	Carotte   <i>Moutarde, Sulfites</i>
Plats	Beignet stick mozzarella <i>Gluten, Lait, Oeufs</i> Poulet rôti 		Omelette  fraîche <i>Lait, Oeufs</i> Sauté de bœuf  sauce moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Lasagne ricotta épinard chèvre <i>Gluten, Lait, Oeufs</i>	Parmentier égréné végétal  et pomme de terre  <i>Lait</i> Parmentier de colin d'Alaska  et purée de pomme de terre  <i>Gluten, Lait, Poissons</i>
Garnitures	Carotte 		Petits pois mijotés Pommes de terre 	Salade verte et vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	
Produits Laitiers	Fromage blanc  <i>Lait</i> Confiture d'abricots		Coulommiers  <i>Lait</i>	Petit suisse nature  <i>Lait</i> Sucre roux	Cantal  <i>Lait</i>
Desserts	Fruit 		Crêpe nature sucrée <i>Gluten, Lait, Oeufs</i>	Fruit 	Fruit 
Goûter	Baguette  <i>Gluten, Lupin</i> Coupelle de purée de pommes et fraises et beurre <i>Lait</i> Yaourt nature <i>Lait</i>		Petits beurre <i>Gluten, Lait, Oeufs</i> Lait  <i>Lait</i> Fruit 	Baguette  <i>Gluten, Lupin</i> Jus de pommes (100 % jus) Confiture d'abricots Fromage blanc aromatisé aux fruits <i>Lait</i>	Baguette  <i>Gluten, Lupin</i> Lait  <i>Lait</i> Chocolat au lait <i>Lait, Soja</i> Fruit 

	Lundi 17 Novembre	Mardi 18 Novembre	Mercredi 19 Novembre	Jeudi 20 Novembre	Vendredi 21 Novembre
Entrées	Radis roses en rondelles et vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Carottes râpées  vinaigrette à la moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Terrine de légumes <i>Lait, Oeufs</i> Mayonnaise  <i>Moutarde, Oeufs</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>
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 	Parmentier butternut  et lentilles corail  <i>Lait</i> MERLU  CUIT SAUCE BASQUAISE <i>Poissons</i>	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>		Purée de courges butternut  et pommes de terre  <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>	Fromage frais Tartare nature <i>Lait</i>	Pont l'évêque  <i>Lait</i>	Fromage blanc  <i>Lait</i> Gelée de groseille
Desserts	Fruit 	Fruit 	Crème dessert vanille  <i>Lait</i>	Fruit 	Cake coco  <i>Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites</i>
Goûter	Baguette  <i>Gluten, Lupin</i> Jus d'oranges (100 % jus) Pâte à tartiner  <i>Fruits à coque, Lait, Soja</i> Yaourt nature <i>Lait</i>	Baguette  <i>Gluten, Lupin</i> Confiture de fraises Fromage blanc nature <i>Lait</i> Fruit 	Brownie <i>Gluten, Lait, Oeufs, Soja</i> Lait  <i>Lait</i> Fruit 	Baguette  <i>Gluten, Lupin</i> Jus de pommes (100 % jus) et beurre <i>Lait</i> Petit fromage frais aromatisé aux fruits <i>Lait</i>	Baguette  <i>Gluten, Lupin</i> Lait  <i>Lait</i> Confiture d'abricots Fruit 



	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	Brocolis en salade et maïs	Oeuf dur  Oeufs Mayonnaise  Moutarde, Oeufs	Salade verte, pamplemousse et mandarine 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	Couscous végétal aux cinq légumes et raisins secs, semoule  Gluten, Moutarde	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 Sucre roux	Camembert  Lait	Cantal  Lait	Petit fromage frais aromatisé aux fruits Lait	Edam  Lait
Desserts	Purée de pommes 	Fruit 	Fruit 	Beignet framboise  Gluten, Oeufs	Fruit 
Goûter	Baguette  Gluten, Lupin Lait  Lait Fromage frais Carré demi sel Lait Fruit 	Baguette  Gluten, Lupin Pâte à tartiner  Fruits à coque, Lait, Soja Fromage blanc aromatisé aux fruits Lait Coupelle de purée de pommes et poire	Madeleine Gluten, Oeufs Lait  Lait Coupelle de purée de pomme coing	Baguette  Gluten, Lupin Fruit  et beurre Lait Fromage blanc nature Lait	Barre bretonne à partager Gluten, Oeufs Jus de pommes (100 % jus) Yaourt nature Lait