

## MENUS DU 23 NOVEMBRE AU 18 DÉCEMBRE 2020

### lundi 23 novembre

Salade de lentilles aux dés d'emmental ☞  
 Escalope de porc ✨ à la charcutière ☞  
*s/viande : crêpe au fromage*  
 Poêlée de légumes AB  
 Mandarine

### mardi 24 novembre

Coleslaw AB ✨ ☞  
 Sauté de dinde aux olives ☞  
*s/viande : saucisse végétale*  
 Purée de potiron ☞  
 Flan au chocolat

### mercredi 25 novembre

Salade de quinoa AB ☞  
 Dos de cabillaud ☞  
 Duo de courgettes  
 Tomme catalane à la coupe  
 Banane

### jeudi 26 novembre

Salade de mâche  
 Raviolini aux fromages ☞  
 Pomme AB ✨

### vendredi 27 novembre

Endives aux noix ☞  
 Blanquette de veau label ✨ ☞  
*s/viande : feuilleté au fromage*  
 Riz pilaf  
 Compote de poire

### lundi 30 novembre

Betteraves cuites  
 Parmentier de poisson ☞  
 Tomme d'Anjou AB à la coupe  
 Compote de pommes

### mardi 1 décembre

Salade de chou rouge ☞  
 Escalope de poulet label ✨ à l'estragon ☞  
*s/viande : tarte aux légumes*  
 Petits pois / Carottes  
 Yaourt AB ✨ à la vanille

### mercredi 2 décembre

Salade de blé AB ☞  
 Navarin d'agneau ☞  
*s/viande : feuilleté du pêcheur*  
 Poêlée de légumes  
 Vache qui rit / Orange

### jeudi 3 décembre

Carottes râpées ☞  
 Dhal de lentilles vertes AB ☞  
 Riz basmati AB  
 Crème caramel

### vendredi 4 décembre

Salade de boulgour AB ☞  
 Filet de merlu meunière / Citron  
 Haricots beurre  
 Tomme noire des Pyrénées  
 Kiwi ✨

### lundi 7 décembre

Salade composée ☞  
 Couscous AB végétarien ☞  
 Emmental à la coupe  
 Fruit

### mardi 8 décembre

Céleri rémoulade AB ☞  
 Sauté de porc label ✨ à l'ananas ☞  
*s/viande : galette de légumes*  
 Riz thai AB  
 Yaourt aromatisé aux fruits

### mercredi 9 décembre

Salade de fèves à la coriandre ☞  
 Bœuf bourguignon AB ✨ ☞  
*s/viande : égrainé de soja à la tomate et champignons* ☞  
 Duo de carottes  
 St Moret / Fruit

### jeudi 10 décembre

Soupe de courges ☞  
 Croque fromage  
 Salade de mâche AB  
 Tarte au chocolat

### vendredi 11 décembre

Salade de pommes de terre ☞  
 Filet de poisson frais ☞  
 Ratatouille  
 Comté à la coupe  
 Fruit AB

### lundi 14 décembre

Radis / Beurre  
 Veau label ✨ Marengo ☞  
*s/viande : crêpe aux champignons*  
 Coquillettes AB  
 Petits suisses aux fruits

### mardi 15 décembre

Oeuf dur mayonnaise  
 Dos de merlu à l'aneth ☞  
 Choux fleurs béchamel ☞  
 Camembert AB  
 Fruit

### mercredi 16 décembre

Salade d'endives AB ☞  
 Boulette d'agneau à la tomate ☞  
*s/viande : omelette* ☞  
 Haricots plats  
 Mimolette à la coupe  
 Fruit

### jeudi 17 décembre

Carottes râpées AB ☞  
 Chili végétarien ☞  
 Riz AB  
 Fromage blanc / Miel

### vendredi 18 décembre

REPAS DE FIN D'ANNÉE



☞ : fait maison

✨ : produits région Occitanie

**L'ensemble des plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes les plus courants :**

œufs, produits à coque, soja, lupin, lait (y compris lactose), sulfites, poisson, crustacés, céréales contenant du gluten, arachides, sésame, céleri, moutarde.

**Les enfants devant suivre un régime alimentaire spécifique pour raison médicale devront le faire sous forme de PAI.**

Toutes nos viandes de bœuf et veau sont nées, élevées et abattues en France.