

LUNDI 07 NOVEMBRE 2022

Pamplemousse

*Vedell IGP   marenço

Céréales gourmandes Bio 

Fromage blanc sucré

MARDI 08 NOVEMBRE 2022

Salade de maïs, coeur de palmier et olives

*Cabillaud coco curry

Carottes braisées

St Nectaire AOP 

Clémentine Bio 

MERCREDI 09 NOVEMBRE 2022

Salade de coquillettes Bio  au thon


Rôti de porc sauce charcutière

Gratin de chou-fleur

Vache qui rit

Poire

JEUDI 10 NOVEMBRE 2022

Chou rouge, chou blanc et pommes locales 

Omelette nature Bio 

Purée de patates douces crémée

Croc Lait

Purée de pommes abricots Bio 

VENDREDI 11 NOVEMBRE 2022

ORIGINES

FERIE

*Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

*Cabillaud : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chaluts, Atlantique Nord Est (FAO 27)

LUNDI 14 NOVEMBRE 2022

Avocat vinaigrette

*Boeuf Bio   bourguignon

Semoule Bio 

Crème dessert chocolat

MARDI 15 NOVEMBRE 2022

Pâté en croûte de volaille

*Cuisse de poulet grillée 
Petits pois aux poireaux

Edam Bio 

Banane RUP 

MERCREDI 16 NOVEMBRE 2022

Taboulé Bio 

Poisson pané et tranche de citron
Courgettes à la provençale
St Paulin

Purée de pommes pêches Bio 

JEUDI 17 NOVEMBRE 2022

Salade verte locale , dés de
mozzarella et noix
Bolognaise de lentilles
Pipe rigate

Yaourt à la fraise Bio 

VENDREDI 18 NOVEMBRE 2022

Pizza au fromage

*Sauté de poulet  à la forestière

Purée de potiron Bio local   à l'huile de
noisette

Tome Noire IGP 

Pomme locale 

ORIGINES

*Bœuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes
Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons
limitrophes)

*Poulet : Né, élevé, abattu et transformé en France

LUNDI 21 NOVEMBRE 2022

Salade de blé Bio , maïs, olives et
Concombres

*Cabillaud sauce bonne femme

Haricots verts Bio persillés 

Liégeois à la vanille

MARDI 22 NOVEMBRE 2022

Coleslaw

Rôti de veau sauce brune

Pommes de terre vapeur au beurre
persillées

Tartare ail et fines herbes

Kiwi Bio local 

MERCREDI 23 NOVEMBRE 2022

Salade sombrero

Cordon bleu de volaille

Poêlée de légumes champignons

Cantal AOP 

Petit suisse aux fruits et Petits beurre

Bio 

JEUDI 24 NOVEMBRE 2022

Salade verte locale  et Oeuf dur 

Céréales gourmandes Bio  et pois
chiches Bio 

Tajine de légumes

Emmental Bio 

Eclair au chocolat

VENDREDI 25 NOVEMBRE 2022

Betteraves et thon

Pennes Bio  à la carbonara

Gouda Bio 

Pomme locale 

ORIGINES

*Cabillaud : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chaluts, Atlantique Nord Est (FAO 27)

LUNDI 28 NOVEMBRE 2022

Salade de pommes de terre, thon
olives

*Escalope de dinde Label Rouge 

 aux petits oignons

Duo forestier

Cantafras

Orange Bio 

MARDI 29 NOVEMBRE 2022

Radis et beurre

Axoa de *Vedell IGP  

Haricots blancs au jus

Yaourt aromatisé aux fruits rouges
local 

MERCREDI 30 NOVEMBRE 2022

Jeunes pousses et dés de jambon de
volaille

Fricadelle et ketchup

Frites

St Nectaire AOP 

Pomme Bio locale  

JEUDI 01 DÉCEMBRE 2022

Carottes râpées

Cubes meunière


Poêlée rustique

Port Salut

Fromage blanc nature Bio 

VENDREDI 02 DÉCEMBRE 2022

Endives et noix

Lasagnes aux épinards Bio  et
béchamel au fromage

Cantal AOP 

Banane RUP 

ORIGINES

*Dinde : Né, élevé, abattu et transformé en France

*Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes,
France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)