

MENU  
MOIS DE NOVEMBRE



|   |  | MERCREDI 01   | JEUDI 02  | VENDREDI 03  |
|---|--|---|---|--|
|   |  | féric   | pomelos*<br>cordon bleu*<br>petit pois carottes**<br>fromage blanc*   | concombre vinaigrette*<br>gratin de poisson*<br>riz courgettes**<br>fromage compote**                |
| LUNDI 06  | MARDI 07   | MERCREDI 08   | JEUDI 09  | VENDREDI 10  |
| betteraves rouges*<br>spaghetti bolognaise**<br>fromage râpé*<br>mousse chocolat* | salade fromagère**<br>paupiette de veau*<br>purée pdt et légumes**<br>fruit de saison* | carottes râpées*<br>boulettes de bœuf*<br>ratatouille semoule de blé**<br>Fromage + compote** | friand fromage*<br>saucisses*<br>lentilles aux petits légumes**<br>salade de fruits*                          | concombre bulgare**<br>poisson frais*<br>Riz*<br>roulé confiture*                                    |
| LUNDI 13  | MARDI 14   | Mercredi 15   | JEUDI 16  | VENDREDI 17  |
| potage tomate vermicelle**<br>omelette bio*<br>frites fraîches*<br>glace*         | quiche**<br>haut de cuisse*<br>duo de haricots bretons*<br>Compote bio + biscuit bio*  | potage de légumes frais*<br>gratin paysanne***<br>salade*<br>fruit de saison*                 | pamplemousse rosé*<br>poisson frais*<br>pomme de terre*<br>flan pâtissier aux œufs*<br>animation Poul et Phil | pâté de foie*<br>émincé de volaille label rouge**<br>pâtes bio*<br>nasshi*<br>animation Poul et Phil |
| LUNDI 20  | MARDI 21   | Mercredi 22   | JEUDI 23  | VENDREDI 24  |
| salade composée*<br>petit pois à la bordelaise***<br>éclair au chocolat*          | carottes râpées*<br>tartiflette***<br>salade verte*<br>fruit de saison*                | betteraves rouges*<br>colombo de porc*<br>riz*<br>Fromage + salade de fruits**                | potage de potiron châtaigne*<br>Blanquette**<br>pâtes*<br>liegeois vanille caramel*                           | œuf dur mayonnaise*<br>poissonnette*<br>Piperade + semoule**<br>glace locale*                        |
| LUNDI 27  | MARDI 28 menu bio  | Mercredi 29   | JEUDI 30  |  |
| duo de saucissons*<br>pâtes carbonara***<br>fromage râpé*<br>fruit de saison*     | betteraves bio*<br>boule de bœuf bio*<br>boulgour bio*<br>yaourt bio + biscuit bio*    | concombre vinaigrette*<br>gratin dauphinois**<br>poisson frais*<br>Fromage + crème dessert*   | potage vermicelle*<br>escalope de volaille*<br>gratin brocoli choux fleur*<br>brownies crème anglaise**       |  |

\* produits laitiers

\* fruits et légumes

\* protéines

\* féculents

\* autres



**boule de bœuf bio**

\* steak haché façon bouchère

**BIO . LOCAL . BRETAGNE**

repas ALSH TY COLO

*l'animation invite nos jeunes convives à découvrir l'univers des volailles et des œufs label rouge et bio .A travers les aventures de poul et phil,ils pourront observer le fonctionnement d'une exploitation avec des décors et jeux amusants et ludiques*

Les menus sont élaborés et établis en application des recommandations du GEMRCN et au PNNS  
Menus sous réserve de modifications pour des raisons techniques