

MENUS
MOIS DE NOVEMBRE



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

		JEUDI 01	VENDREDI 02
		férié	salade de haricots verts* gratin de poisson* pomme de terre vapeur* fromage + glace * *
LUNDI 05	MARDI 06 MENU ITALIEN	MERCREDI 07	VENDREDI 09
betteraves rouges bio* paupiette de veau* purée pomme de terre et légumes** mousse chocolat*	salade de tomate billes de mozzarella pizza maison salade verte panna cotta fruits rouges	carottes râpées bio* steak haché façon bouchère* ratatouille + semoule de blé** fromage + compote bio**	concombre bulgare** poisson frais* riz bio* roulé confiture*
LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	VENDREDI 16
pamplemousse* omelette* frites fraîches* laitage bio*	quiche** haut de cuisse* duo de haricots bretons* compote bio + biscuit bio*	potage de légumes frais* gratin paysanne*** salade* fruit de saison*	pâté de campagne* émincé de volaille label rouge** pâtes bio* fruit de saison*
LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	VENDREDI 23
salade composée* petit pois à la bordelaise*** éclair au chocolat*	carottes râpées bio* Blanquette** pâtes* fruit de saison*	betteraves rouges* colombo de porc* riz* fromage + salade de fruits**	œuf dur mayonnaise* poissonnette* épinard + semoule** glace locale*
LUNDI 26	MARDI 27 Menu BIO	MERCREDI 28	VENDREDI 30
duo de saucissons* spaghetti bolognaise** fromage râpé* fruit de saison bio*	betteraves bio* boule de bœuf bio* boulgour bio* yaourt bio + biscuit bio*	concombre vinaigrette* gratin dauphinois** poisson frais* fromage bio + crème dessert bio*	salade fromagère** poissonnette* piperade + semoule** fruit de saison*
		JEUDI 08	VENDREDI 09
		friand fromage* saucisse* lentilles bio aux petits légumes** salade de fruits*	concombre bulgare** poisson frais* riz bio* roulé confiture*
		JEUDI 15	VENDREDI 16
		potage vermicelle** poisson frais* pomme de terre* flan pâtissier aux œufs*	pâté de campagne* émincé de volaille label rouge** pâtes bio* fruit de saison*
		JEUDI 22	VENDREDI 23
		potage de potiron châtaigne* tartiflette*** salade verte* liegeois vanille caramel*	œuf dur mayonnaise* poissonnette* épinard + semoule** glace locale*
		JEUDI 29	VENDREDI 30
		potage vermicelle* escalope de volaille* duo brocoli choux fleur* brownies crème anglaise**	salade fromagère** poissonnette* piperade + semoule** fruit de saison*

* produits laitiers

* fruits et légumes

* protéines

* féculents

* autres

BIO .LOCAL .BRETAGNE

repas ALSH TY COLO



steak haché façon bouchère*
boule de bœuf bio*