

MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2017



LUNDI 30	MARDI 31 "HALOWEEN"	MERCREDI 1	JEUDI 2	VENDREDI 3
BETTERAVES SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE BOULETTE DE BŒUF CATALANE PÂTES FROMAGE BLANC COCKTAIL DE FRUITS	PATÉ EN CROUTE DE VAMPIRE FILET DE DINDE À LA DIABLE GRATIN D'ENTRAILLES DE COURGES MINI FROMAGE TERRIFIANT MOUSSE DE SORCIÈRE PAIN CAMPAGNARD	FÉRIÉ	RADIS ROSE DE MAUGUIO* SAUTÉ DE VEAU LABEL AVEYRON PURÉE DE POMME DE TERRE BIO PÉRAIL DU LARZAC PRUNE TC SUN DE ST JEAN DE VEDAS*	SALADE PIÉMONTAISE POISSON PANÉ CITRON/ DOS DE COLIN RATATOUILLE CAMEMBERT POMME BIO*
BRIOCHE BEURRE MIEL/ FRUIT*	CAKE MARBRÉ / LAIT / COMPOTE		CÉRÉALES/ LAIT/ FRUIT*	BISCUIT SEC/ YAOURT A BOIRE /JUS DE FRUIT
LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
CRÈME DE POTIRON ROTI D'AGNEAU AU MIEL SEMOULE LAIT GELIFIÉ VANILLE POIRE*	SALADE DE MAÏS ET CŒUR DE PALMIER COLOMBO DE PORC HARICOTS BEURRE PRODUITS LAITIERS DIVERS KIWI*	SALADE DE CHOU CHINOIS ET SURIMI BŒUF BRAISÉ AU JUS MÉLANGE DE LÉGUMES D'AUTOMNE CHAVROUX LIÈGOIS CHOCOLAT	SALADE DE POIS CHICHES DU SUD OUEST CUISSÉ DE POULET JAUNE DU GARD CHOU FLEUR BIO FROMAGE BLANC FERMIER D'OCCITANIE LONGUÉ DE MONTPELLIER	MOUSSE DE CANARD ET CORNICHONS SAUTÉ DE LAPIN À LA MOUTARDE TAGLIATELLES FICELLO NATURE FRUIT DE SAISON*
GATEAU AU YAOURT/ FRUIT*	BRIOCHE TRESSÉE CONFITURE/ JUS DE FRUIT	PAIN FROMAGE/ FRUIT*	PAIN PATE A TARTINER CHOCO BIO/ FRUIT*	BISCUIT/ LAIT / COMPOTE
LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
TARTE AUX LÉGUMES FILET DE HOKI CITRON POMMES VAPEUR PRODUITS LAITIERS DIVERS FRUITS DE SAISON*	TABOULÉ AUX RAISINS JAMBON BLANC HARICOTS VERTS EDAM TARTE CRUMBLE POIRE CHOCOLAT PAIN AU SESAME	SALADE DE PÂTES (thon,maïs,olives,tomates,fromage) CROQUE MONSIEUR SALADE VERTE* BIO MIMOLETTE BANANE BIO	CAROTTES RAPÉES* DE MAUGUIO CALAMARS FARCIS DU LANGUEDOC RIZ CAMARGUAIS BIO TOME DE CHÈVRE DE L'ARIÈGE POMME BIO DE VILLEVEYRAC*	SOUPE DE TOMATE BIO ROTI DE DINDE FLAGEOLETS A L'AIL PETIT SUISSE ANANAS PAIN RUSTIQUE
CAKE /PETIT SUISSE/ FRUIT*	PAIN BEURRE CHOCOLAT/ JUS DE FRUIT	BARRE DE CÉRÉALES/ LAIT FRAISE	VIENNOISE/ YAOURT A BOIRE AUX FRUITS	PAIN BEURRE CONFITURE/ COMPOTE
LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
BATTAVIA* BIO AUX DES DE MIMOLETTE POULET ROTI PETITS POIS AUX OIGNONS COMTÉ POIRE* PAIN AUX CÉRÉALES	PIZZA MOZZARELLA BŒUF SAUMON SAUCE SAFRAN CAROTTES AU BEURRE YAOURT NATURE FRUITS AU SIROP	ŒUFS MAYONNAISE SAUCISSE DE MORTEAU LENTILLES EMMENTAL MANDARINES*	SALADE DE CHOU ROUGE DU LANGUEDOC* GARDIANNE DE TAUREAU DU GARD BOULGOUR BIO SAINT NECTAIRE FERMIER GATEAU D'ANNIVERSAIRE GRILLONS**/FRUIT*	VELOUTÉ DE LEGUMES SAUCISSE FRITES/ POMMES VAPEUR RONDELÉ NATURE GATEAU ANNIVERSAIRE GARDIOLE**/FRUITS*
PAIN AUX RAISINS/ SALADE DE FRUITS	CÉRÉALES/ LAIT/ FRUIT*	CRÊPE AU SUCRE/ FRUIT*	PAIN BEURRE MIEL/ FRUITS SECS	FROMAGE BLANC / FRUIT*
LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 01
SALADE VERTE BIO* LASAGNES DE BŒUF A LA BOLOGNAISE PETIT SUISSE AUX FRUITS ORANGE	SALADE DE PERLES ESCALOPE DE DINDE A L'ITALIENNE PURÉE DE POTIRON EMMENTAL POMME BIO*	SALAMI DANOIS CORNICHONS DOS DE COLIN BÉARNAISE RIZ PRODUITS LAITIERS DIVERS BANANE BIO PAIN AU PAVOT	VELOUTÉ DE LÉGUMES BIO DAUBE DE BŒUF FLEUR D'AUBRAC POMME DE TERRE VAPEUR BIO YAOURT ARIÉGEOIS FRUIT DE SAISON* D'OCCITANIE	GUACAMOLE D'AVOCAT AU THON BROCHETTE DE POULET GRILLÉE HARICOTS BLANCS BRIE BIO DONUT'S AU SUCRE
PAIN BEURRE CONFITURE/ JUS DE FRUITS	PAIN AU LAIT/ LAIT/ FRUIT*	GAUFRE LIÈGEOISE/ FRUIT*	PAIN FROMAGE/ COMPOTE	CÉRÉALES/ LAIT/ FRUIT*

*légumes et fruits de saison	sous réserve d'éventuelles modifications	** ANNIVERSAIRE DU MOIS: l'équipe d'animation fête les anniversaires de tous les enfants nés dans le mois		
Toutes les viandes servies sont d'origine Française (V.F ou V.B.F) race à viande rouge (Charolaise, Limousine) avec traçabilité et test E.S.B				
Légumineux et fruits crus/ cuits	Viandes Poissons Œufs	Entree, plats > 15% lipides ou P/L<ou = 1	Féculents	VACANCES SCOLAIRES
Produits laitiers	Desserts + 15% lipides / -15% lipides et 20 g de glucides	GOUTERS	CRECHE	LE JEUDI C'EST D'ICI ! + PAIN BIO