

Menu du mois de novembre 2019 *(menu susceptible d'être modifié)*

Les menus sont élaborés en collaboration avec une diététicienne. Cuisinés au sel de Guérande et à la levure de malt.



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits locaux



Cuisiné « maison »



Aide Union européenne



Ce menu est composé de produits :

Bio = 88.11%

(Dont 61.38% de produits Bio Locaux)

Conventionnels = 14.85 %

LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08
Salade verte Boulette de bœuf Semoule Fromage de chèvre Fruit de saison pain	Taboulé + salade Roti de porc Carotte Fromage blanc pain	Concombre Sauté d'agneau Spaghettis Fromage de pays Fruit de saison pain	Salade de pomme de terre Quiche au Légumes Fromage Fruit de saison pain	Carotte râpée Filet de merlu Riz Fromage Tarte aux pommes pain
LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
férié	Cèleri rémoulade Blanquette de veau Riz Gâteau au citron pain	Salade verte Omelette pomme de terre Yaourt Fruit de saison pain	Soupe de vermicelle Escalope de veau panée Haricot vert Fromage de pays Fruit de saison pain	Mâche+ œufs dur Merguez d'agneau orientale Gratin de panais Yaourt pain
LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
Soupe de courge Sauté de veau à la provençale Tagliatelle Fromage de pays Fruit de saison pain	Œufs mimosa + salade Saucisse d'agneau Petit/ pois Yaourt sucré pain	Salade verte Filet de merlu Polenta Fromage de pays Fruit de saison pain	Pâté de campagne Coucous de veau Fromage de pays Fruit de saison pain	Salade verte Pizza fromage Glace pain
LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
Feuilleté jambon Roti de veau Courge/semoule Fromage de chèvre Fruit de saison pain	Salade verte Pavé végétales Pdt/courge/choux fleurs Fromage de pays Gâteau chocolat pain	Soupe de courge Hachis Parmentier Fromage de pays Compote pain	Carotte râpée Sauté de poulet Riz Fromage de pays Fruit de saison pain	Pâté de foie Croque monsieur Salade Yaourt pain
pain	Pain	Pain	Pain	Pain