



# Menus de Novembre 2022

Fait maison / \*  
Menu Végétarien

Bio  
Producteurs locaux



Lundi 7 Novembre	Mardi 8 Novembre	Mercredi 9 Novembre	Jeudi 10 Novembre	Vendredi 11 Novembre
Taboulé	<i>Menu Végétarien</i> Potage de légumes bio*	Saucisson sec	Cervelas	FERIE
Sauté de veau à la tomate*	Steak de soja	Mafé de poulet*	Dos de colin sauce tomate*	
Haricots beurre	Salsifis à la crème*	Boulgour bio	Riz bio	
Petits suisses	Fruit de saison	Compote de fruits	Fromage blanc	
Lundi 14 Novembre	Mardi 15 Novembre	Mercredi 16 Novembre	Jeudi 17 Novembre	Vendredi 18 Novembre
Mais thon mayo	<i>Menu Végétarien</i> Salade verte bio et fromage	Carottes râpées bio*	Mousse de foie	Potage à la tomate*
Saucisses de Toulouse	Boulettes végétariennes*	Fish and chips	Sauté de porc à la moutarde*	Parmentier de poisson*
Coquillettes bio	Semoule bio	Fruit de saison	Haricots verts	Fruit de saison
Yaourt sucré	Crème caramel		Eclair au chocolat	
Lundi 21 Novembre	Mardi 22 Novembre	Mercredi 23 Novembre	Jeudi 24 Novembre	Vendredi 25 Novembre
Maquereau à la moutarde	<i>Menu Végétarien</i> Betteraves crues bio râpées*	Salade verte bio	Potage de légumes bio*	Tartines de sardines
Tajine de poulet aux abricots*	Stick de la mer	Tartiflette*	Crêpinettes de volaille	Jambon grillé
Riz bio	Lentilles bio cuisinées*	Yaourt aromatisé	Petits pois carottes cuisinés*	Mojettes bio cuisinées*
Fromage blanc bio et coulis de fruits	Petits suisses		Crème dessert vanille	Compote de poires
Lundi 28 Novembre	Mardi 29 Novembre	Mercredi 30 Novembre		
Friands au fromage	<i>Menu Végétarien</i> Potage au vermicelle	Coleslaw		
Sauté de dinde au curry*	Chili végétarien*	Gratin de patates douces*		
Quinoa bio		Jambon blanc		
Fruit de saison	Paris Brest	Gâteau au chocolat*		