

Du 06 Novembre au 01 Décembre 2023

Menu Sommières

|                 | Du 06 au 10 novembre  | Du 13 au 17 novembre   | Du 20 au 24 novembre   | Du 27 novembre au 01 décembre   |
|-----------------|---|--|--|---|
| <b>Lundi</b>    | <p>Salade de pois chiches</p> <p><b>Végé</b> Omelette du chef<br/>Omelette du chef<br/>Haricots verts persillés</p> <p>Fruit de saison BIO <b>B</b></p>                         | <p>Salade mexicaine (haricots rouges, maïs)</p> <p><b>Végé</b> Sauté de volaille aux 4 épices Label Rouge<br/>Aiguillettes panées blé emmental<br/>Carottes fraîches sautées</p> <p>Fruit de saison BIO <b>B</b></p> | <p>Betterave en salade</p> <p><b>Végé</b> Tartiflette (lardons) * ** / dés de volaille<br/>Galette végétale<br/>(Pommes de terre vapeur et fromage tartiflette)</p> <p>Fruit BIO <b>B</b></p>                            | <p>Taboulé BIO <b>B</b></p> <p><b>Végé</b> Aiguillettes de poulet Label Rouge au jus<br/>Aiguillettes panées blé emmental<br/>Haricots beurre persillés<br/>Fromage blanc BIO nature + sucre <b>B</b></p> |
| <b>Mardi</b>    | <p>Sauce carbonara */ sauce carbonara de volaille<br/><b>Végé</b> Pavé fromager<br/>Macaronis et râpé</p> <p>Vache picon<br/>Flan vanille nappé caramel</p>                     | <p>Chou-fleur en salade</p> <p><b>Végé</b> Gratin de pâtes au fromage **<br/>Gratin de pâtes au fromage **<br/>(macaronis, sauce béchamel et cheddar)</p> <p><b>Basket</b><br/>Milk shake grenadine</p>              | <p>Filet de poisson sauce citron<br/><b>Végé</b> Lentilles au curry</p> <p>Boullghour BIO <b>B</b><br/>Emmental</p> <p>Crème à la vanille</p>  | <p>Salade de pâtes</p> <p><b>Végé</b> Boulettes d'agneau au curry<br/>Boulettes de pois chiches sauce curry<br/>Choux-fleurs persillés</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>                              |
| <b>Mercredi</b> | <p>Salade de blé à la tomate</p> <p><b>Végé</b> Nuggets de volaille<br/>Nuggets végétarien<br/>Épinards branches à la crème et croûtons</p> <p>Fruit de saison BIO <b>B</b></p> | <p>Velouté de brocolis</p> <p><b>Végé</b> Escalope de porc au jus* / filet de poulet au jus<br/>Galette végétale<br/>Gratin dauphinois<br/>Camembert BIO <b>B</b></p>  | <p>Velouté de courge</p> <p><b>Végé</b> Sauté de volaille à la crème Label Rouge<br/>Falafels menthe coriandre sauce crème<br/>Poêlée de brocolis et carottes</p> <p>Gâteau du chef aux pépites de chocolat <b>B</b></p> | <p>Salade verte</p> <p><b>Végé</b> Filet de hoki sauce provençale<br/>Pavé fromager<br/>Purée de pommes de terre</p> <p>Fruit BIO <b>B</b></p>  |
| <b>Jeudi</b>    | <p>Sauté de bœuf aux oignons<br/><b>Végé</b> Haricots rouges sauce tomate<br/>Semoule BIO <b>B</b><br/>Plateau de fromages</p> <p>Compote de poires BIO <b>B</b></p>            | <p>Filet de colin sauce curry<br/><b>Végé</b> Pois chiches sauce tomate<br/>Riz pilaf BIO <b>B</b><br/>Yaourt nature BIO + sucre <b>B</b></p> <p>Fruit de saison BIO <b>B</b></p>                                    | <p>Salade verte et croûtons</p> <p><b>Végé</b> Quenelles sauce tomate<br/>Quenelles sauce aurore<br/>Pâtes BIO <b>B</b></p> <p>Compote de pommes BIO maison <b>B</b></p>   | <p>Cordon bleu<br/><b>Végé</b> Blanquette d'haricots blancs<br/>Riz camarguais BIO <b>B</b><br/>Gouda</p> <p>Compote pomme fraise</p>   |
| <b>Vendredi</b> | <p>Salade verte BIO <b>B</b></p> <p><b>Végé</b> Filet de hoki pané et citron<br/>Curry de pois chiches<br/>Purée de courges</p> <p>Gâteau aux amandes et coco <b>B</b></p>      | <p>Boulettes de bœuf à la provençale<br/><b>Végé</b> Lentilles aux oignons<br/>Blé<br/>Brie<br/>Crème dessert chocolat</p>   | <p>Salade de blé</p> <p><b>Végé</b> Stifado de bœuf<br/>Tortilla de pommes de terre et oignons<br/>Haricots verts BIO à l'ail <b>B</b><br/>Yaourt aromatisé local <b>B</b></p>   | <p>Velouté de légumes BIO (poireaux, courgettes, carottes)</p> <p><b>Végé</b> Tortellinis épinard ricotta et râpé<br/>Tortellinis épinard ricotta et râpé</p> <p>Yaourt aromatisé</p>                     |