

Menus du 5 au 9 octobre 2020



Salade au fromage

Aiguilletes de canard Purée de pommes de terre

Fruits



Quiche au poulet et fromage

Rôti de dinde Printanière de légumes

Fromage blanc



Concombres au Feta

Poisson sauce citron Blé

Fruits

Vendredi

Salade de lentilles

Rôti de dinde Carottes Vichy

Fromage Bio



Marron : Céréales, féculents, pommes de terre

Rouge: Apport en protéines (Viande, poisson, charcuterie)

Vert : Fruits et légumes

Bleu: Apport en calcium (fromages, laitages, yaourts)

Violet : Produits sucrés (Pâtisserie)









Viandes et légumes d'origine française



Issu de l'agriculture biologique



Produit local, circuit court



Menus du 12 au 16 octobre 2020



Betteraves

Escalopes de veau sauce au poivre Brocolis

Fromage



Salade iceberg et carottes

Agneau au cury Semoule

Yaourt aux fruits

Jeudi

Salade verte et dès de fromage

Sauté de porc au caramel Riz

Fruits

Vendredi

Saucisson

Filet de Hoki Purée de carottes et pommes de terres

Crème dessert

Marron : Céréales, féculents, pommes de terre

Rouge : Apport en protéines (Viande, poisson, charcuterie)

Vert : Fruits et légumes

Bleu: Apport en calcium (fromages, laitages, yaourts)

Violet : Produits sucrés (Pâtisserie)









Viandes et légumes d'origine française



Issu de l'agriculture biologique



Produit local, circuit court



Menus du 2 au 6 novembre 2020



Carottes râpées sauce bulgare

Boulettes de boeuf sauce Aurore **Pâtes**

Fruits

Mardi

Vermicelles à la tomate

Rôti de dinde Carottes, ail et persil

Crème dessert

Jeudi

Salade iceberg et dès de fromage

> Saucisses Lentilles

> > **Fruits**

Vendredi

Velouté de poireaux, carottes et pommes de terre

Maunière de poisson blanc gratin de courgettes

Gouda

Marron : Céréales, féculents, pommes de terre

Rouge: Apport en protéines (Viande, poisson, charcuterie)

Vert : Fruits et légumes

Bleu: Apport en calcium (fromages, laitages, yaourts)

Violet : Produits sucrés (Pâtisserie)









Viandes et légumes d'origine française

Issu de l'agriculture biologique



Produit local, circuit court



Menus du 16 au 20 novembre 2020



Carottes râpées Fromage

Hachis Parmentier

Bananes



Velouté de lentilles

Sauté de porc Brocolis

Fromage Bio





Mâche Dès d'Emmental

Poulet sauce paprika Semoule

Clémentines

Vendredi

Velouté de butternut et Pommes de terre

Beignets de calamar Gratin de choux-fleur

Yaourts aux fruits

Marron : Céréales, féculents, pommes de terre

Rouge : Apport en protéines (Viande, poisson, charcuterie)

Vert : Fruits et légumes

Bleu : Apport en calcium (fromages, laitages, yaourts)

Violet : Produits sucrés (Pâtisserie)









Viandes et légumes d'origine française



Issu de l'agriculture biologique



Produit local, circuit court



Menus du 9 au 13 novembre 2020



Potage alphabet

Dos de colin Blé aux petis légumes

Cantal jeune AOP

Mardi

Salade iceberg et carottes

Sauté de boeuf Pommes vapeur

Yaourts nature sucré

Jeudi

Salade verte feta

Rôti de porc Purée de butternut et pommes de terre

Pommes

Vendredi

Velouté de panais au fromage fondu

Aiguillettes de canard sauce chasseur Haricots verts

Pâtisserie

Marron : Céréales, féculents, pommes de terre

Rouge: Apport en protéines (Viande, poisson, charcuterie)

Vert : Fruits et légumes

Bleu: Apport en calcium (fromages, laitages, yaourts)

Violet : Produits sucrés (Pâtisserie)









Viandes et légumes d'origine française



Issu de l'agriculture biologique



Produit local, circuit court