Menus du mois de NOVEMBRE

Semaine du lundi 02 au vendredi 06

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Lundi

Mousse de canard

Raviolis au fromage sauce basilic – oignons

Yaourt nature au sucre de cannes

Kiwi

Mardi

Soupe de tomates

Blanquette de veau

Riz

Yaourt

Poire

Mercredi

Pamplemousse

Chipolatas

Gratin de pommes de terre – choux fleurs

Crumble à la pomme

Jeudi

Salade verte au maïs

Hachis parmentier de bœuf

Carré frais

Choux pâtissiers

Vendredi

Menu végétarien et bio

Roulé au fromage

Omelette

Ratatouille

Fromage

Yaourt brassé aux fruits

Issu de l'agriculture biologique | **Végétarien** | **Cuisiné par nos équipes** | **Produit de France** | **Fruits - Légumes de France**

Haute Valeur Environnementale | **Viande de porc française** | **Viande de bœuf française**

Ville de SALLES

Menus du mois de NOVEMBRE

Semaine du lundi 09 au 13 vendredi

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Lundi

Carottes râpées

Steak haché de veau

Frites

Tomme noire

Pêche au sirop

Mardi

Salade fromagère (batavia, brebis, emmental, mimolette, vinaigrette)

Échine de porc

Haricots – verts

Riz au lait

Banane

Mercredi

FÉRIÉ



Jeudi

Lamelle de concombres aux graines de sésames

Beignet de calamars

Piperade – pommes vapeur

Gouda

Compote pomme – fraise

Vendredi

Menu végétarien

Bouillon de poule – vermicelles de croûtons

Chili végétarien

Boulgour

Mousse de fruits à la noix de coco

Issu de l'agriculture biologique · Végétarien · Cuisiné par nos équipes · Produit de France · Fruits - Légumes de France

Haute Valeur Environnementale · Viande de porc française · Label Rouge · Viande de bœuf française

Ville de SALLES

Menus du mois de NOVEMBRE

Semaine du lundi 16 au 20 vendredi

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Lundi

Friand fromage

Chipolatas

Flageolets

Crème dessert vanille

Ananas

Mardi

Salade verte aux lardons et cerneaux de noix

Brandade de morue

Fromage blanc au miel

Mercredi

Œuf dur mayonnaise

Émincé de poulet – sauce chasseur

Semoule

Buchette de chèvre

Clémentine

Jeudi

Salade de coquillettes (olives noires, tomates cerises, maïs)

Rôti de dinde

Épinards à la crème fraiche

Crème anglaise

Brownie

Vendredi

Menu végétarien

Salade d'avocats, betteraves, maïs

Lasagne végétale

Mimolette

Quartiers d'orange

Issu de l'agriculture biologique | Végétarien | Cuisiné par nos équipes | Fruits - Légumes de France

Produit de France | Viande de porc française | Label Rouge | Volaille de France

Ville de SALLES

Menus du mois de NOVEMBRE

semaine du lundi 23 au 27 vendredi

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

LUNDI

Pêche au thon

Jambon braisé

Pommes sautées

Yaourt à la grecque à l'abricot

MARDI

Taboulé oriental

Filet de truite au chorizo

Mousseline de courgettes

Tomme blanche

Éclair vanille

MERCREDI

Roulé de jambon – macédoine

Boulette de bœuf – sauce ketchup

Tortis

Fromage blanc au coulis de fraises

JEUDI

Tourin de tomates

Tasty crousty (poulet croustillant) – sauce à la japonaise

Riz

Édam

Yaourt

VENDREDI

Pizzas 4 légumes

Omelette fromagère

Flan vanille

Banane

Issu de l'agriculture biologique | Végétarien | Cuisiné par nos équipes | Produit de France | Fruits - Légumes de France

Haute Valeur Environnementale | Pêche Durable | Viande de porc française | Label Rouge | Œuf de France

Ville de SALLES