MENUS DE NOVEMBRE 2018

Lundi 29/10	Mardi 30/10	Mercredi 31/10	Jeudi 1	Vendredi 2
Macédoine de légumes	Radis beurre	Salade de coquillettes		Pomme de terre échalote
Brandade de poisson	Estouffade de bœuf	Saucisse de Toulouse	jour férié	Omelette provençale
	Carottes à la vapeur	Purée de panais		Haricots verts à la tomate
Camembert				Emmental
Fruits de saison	Eclair au chocolat	Petit suisse		Fruit de saison AB
pain / chocolat	pain/ fromage	fruit/ lait		pain au lait/ chocolat
Lundi 5	**Mardi 6**	**Mercredi 7**	**Jeudi 8**	**Vendredi 9**
Pizza au fromage	Salade d'endives et jambon	Taboulé oriental	Velouté de potiron	Salade de riz et olives
Emincé de dinde	Couscous de poisson	Sauté de veau au romarin	Tartiflette	Goulasch de bœuf
Chou fleur au curry		Poêlée navet/champignon	Salade verte	Brocolis vapeur
		St Paulin		Carré frais
Fromage blanc aux marrons	Chocolat liégeois	Fruit de saison AB	Cocktail de fruits	Fruit de saison
pain/ fromage	fruit/ biscuit	biscotte/ confiture	gressin/ yaourt à boire	brioche/ miel
Lundi 12	**Mardi 13**	**Mercredi 14**	**Jeudi 15**	**Vendredi 16**
Betterave rouge vinaigrette	Tartine jambon emmental	Avocat sauce cocktail	Carotte râpée et raisins	Potage de légumes
Blanquette de colin	Omelette à la ciboulette	Joue de bœuf braisée	Escalope de dinde	Roti de porc au cumin
Riz Créole	Duo de haricots	Pomme noisette	Gratin de chou fleur	Petits pois et carottes
Tomme blanche		Fromage aux fines herbes		Edam
Compote de pommes	Yaourt nature	Fruit de saison	Crème vanille	Fruit de saison AB
lait/ biscuit	brioche/ confiture	pain au lait/ chocolat	galette de riz/ chocolat	pain/ compote
Lundi 19	**Mardi 20**	**Mercredi 21**	**Jeudi 22**	**Vendredi 23**
Mousseline de légumes	Salade verte mimolette	Salade de lentilles	Velouté de champignons	Salade coleslaw
Aiguillettes de volaille	Jambon grillé	Tajine d'agneau	Hachis Parmentier	Filet de lieu noir
pates au beurre	Haricots blancs	Aux légumes	Salade verte	Boulgour AB
Emmental		Camembert	Fromage à tartiner	
Fruit de saison	Yaourt aux fruits mixés	Pomme cuite et caramel	Fruit de saison AB	Flan chocolat
galette de riz/ chocolat	pain au lait/ fruit	croissant/ fruits secs	brioche/ confiture	fruit/ biscuit

Crudités légumes fruits	viande / Poisson / œufs	Produits laitiers
Féculents	Fait maison	

Le service se réserve le droit de modifier les menus en fonction de l'approvisionnement

Menu disponible sur le site de la ville **www.peymeinade.fr**