















































# MENU NOVEMBRE 2021

\* menu susceptible d'être modifié

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Le 01/11/2021 au 05/11/2021		Chou rouge  en vinaigrette Poulet  Frites  Compotes de pommes  Brie 	Potage Emincé de bœuf Riz Petit suisse Fruit 	Carottes râpées  en vinaigrette Pané au fromage  Ratatouille / Blé  Fromage 	SORTIE
Du 08/11/2021 au 12/11/2021	Betteraves en vinaigrette Rôti de dinde Gnocchi à la sauce tomate chocolat liégeois Fruit 	MENU HALLOWEEN   Toasts sanglants en fro- mage momifié Gratin de sorcières : courge et pomme de terre douce et carottes et jambon blanc crème fraîche muscade Bananes fantômes	Salade verte  en vinaig- rette et surimi Gigot d'agneau Pomme noisette Mousse au chocolat	<b>FERIÉ</b>	Radis beurre  Gratin de poisson   Compote de pommes  Fromage 
Du 15/11/2021 au 19/11/2021	Potage Rôti de porc Petit pois et carottes Fromage blanc Fruit 	Carottes râpées  en vinaigrette Poulet Purée  Gouda  Compotes de pommes 	Betterave en vinaigrette Dos de colin  Pates au beurre Brie  Fruit 	Macédoine en vinaigrette Gigot d'agneau Lentilles Yaourt  Fruit 	Chou blanc  en vinaigrette Saucisse de porc Blé Œuf au lait
Du 22/11/2021 au 26/11/2021	Carottes râpées  en vinaigrette Chili con carné Chèvre Compotes de pommes 	Potage de légumes Fish chips  Chou fleur en béchamel Yaourt vanille  Fruit 	Taboulé Rôti de dinde Haricots verts  Petit suisse Fruit 	Endives en salade  Rôti de porc Brocolis pomme de terre Fromage  Pêches au sirop	 MENU ARGENTINE  Feuille de chêne, avocat, feta Carbonada criolla ragout de boeuf riz patate douce potiron ; alfasores Gâteau au chocolat et confiture de lait
Du 29/11/2021 au 30/11/2021	Radis beurre  Steak fromager Ratatouille/quinoa Edam Banane  	Salade verte vinaigrette  Poulet Frites  Cantal Compote de pommes 			

## Fournisseurs du mois



SAS MARASSÉ

Boeuf, porc, veau...

Lieu-dit Poncy, 47390 Layrac

05 53 67 01 98



Boulangerie La Parisienne

Pains biologiques

6 Bd du Couchant, 47310 Laplume

05 53 95 12 55



Ferme du Cabier

Poulet, volailles...

Cabier, 47310 Laplume

05 53 67 11 41



MENU VÉGÉTARIEN



PRODUITS BIOLOGIQUES

FAIT MAISON



AOP : Appellation d'Origine Protégée



MSC : Marine Stewardship Council (Label Pêche durable)



Sainte Colombe  
Bien vivre ensemble