


MENU NOVEMBRE-DÉCEMBRE 2022

* menu susceptible d'être modifié
 ** menu validé par une diététicienne
 *** viandes d'origine France
 **** préparation réalisée majoritairement maison

Du 07 novembre au 02 décembre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Le 07/11/2022 au 11/11/2022	 MENU INDE Salade de chou ^{AB} et carottes ^{AB} à l'indienne Ragoût de riz ^{AB} aux lentilles ^{AB} Chèvre pasteurisé Figs ^{AB}	Betteraves ^{AB} en vinaigrette Poulet rôti Frites ^{AB} Yaourt ^{AB} Orange ^{AB}	Potage de légumes (pommes de terre et butternut) ^{AB} aux vermicelles Dos de colin ^{AB} Panais ^{AB} Edam ^{AB} Banane ^{AB}	HALLOWEEN Toast momie Sauté de veau avec sa sauce sorcière Gratin de citrouille ^{AB} Biscuit halloween ^{AB} Clémentine ^{AB}	FÉRIÉ
Le 14/11/2022 au 18/11/2022	Chou blanc ^{AB} râpé Rôti de dindonneau Pâtes au beurre ^{AB} Mimolette Compote de pommes ^{AB}	Salade de lentilles ^{AB} aux oignons Émincé de boeuf Carottes ^{AB} et haricots verts ^{AB} sautés Fromage blanc Clémentine ^{AB}	Macédoine de légumes Nuggets de poulet Flageolets ^{AB} Tome blanche Pomme ^{AB}	Salade verte ^{AB} et dés de fromage Omelette basquaise ^{AB} Poêlée de céréales et légumineuse ^{AB} Banane au chocolat ^{AB}	Crêpes aux champignons Cabillaud ^{AB} sauce blanche Petits pois ^{AB} Yaourt vanille ^{AB} Figs ^{AB}
Le 21/11/2022 au 25/11/2022	Mousse de volaille Gigot d'agneau Courgettes ^{AB} poêlées Semoule au lait à la vanille ^{AB} Orange	Chou fleur ^{AB} en vinaigrette Filet de merlu ^{AB} Boulgour Ossau iraty Pomme ^{AB}	Salade verte en vinaigrette et oignons frits ^{AB} Parmentier de légumes Cantal Cocktail de fruits	Velouté de pommes de terre, carottes ^{AB} aux alphabets Boulettes de boeuf sauce tomate Épinards sauce béchamel ^{AB} Petit suisse Clémentine ^{AB}	Endives ^{AB} en salade Poulet rôti Purée de pommes de terre ^{AB} Gruyère Flamby au caramel
Le 28/11/2022 au 02/12/2022	Chou rouge ^{AB} râpé Gratin de poisson ^{AB} Compote ^{AB} Petit beurre ^{AB}	Haricots verts ^{AB} en salade Côte de porc Blé au beurre ^{AB} Mimolette Figs ^{AB}	Carottes ^{AB} râpées Galette de haricots rouges Poêlée d'hiver aux châtaignes et cranberries Petit suisse Poires au sirop	Velouté de butternut et pommes de terre ^{AB} Tajine de veau Petits pois ^{AB} Fromage blanc Orange ^{AB}	Salade et maïs ^{AB} Rôti de boeuf Blé ^{AB} aux petits légumes Comté ^{AB} Cake doré miel cannelle

Fournisseurs locaux du mois



SAS MARASSÉ
 Boeuf, porc, veau...
 Viandes d'origine France
 Toutes les viandes sont d'origine France



Boulangerie La Parisienne
 Pains
 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** ^{AB} **PRODUITS BIOLOGIQUES** **FAIT MAISON**  **LOCAL**
 AOP : Appellation d'Origine Protégée  MSC : Marine Stewardship Council (Label Pêche durable)



Contrôlé par **ECOCERT** EN CUISINE
 POUR UNE CANTINE :
 + BIO
 + SAINE
 + LOCALE
 + DURABLE