



Vos menus du mois de novembre 2020

Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Du 2 au 6 novembre 2020

Salade de **choux blancs**
Boulettes d'agneau sauce Saint Laurent
Semoule couscous
Tomme noire à la coupe
Yaourt aromatisé

Végétarien

Pommes de terre bio à l'échalote
Bio galette de tofu façon risotto champignons
Julienne de légumes
Petit suisse nature sucré
Orange

Haricots verts en ravigote
Bœuf bourguignon
Coquillettes
Carré fondu
Pomme

Carottes râpées
Gratin de poisson
Riz créole
Fromage fondu "Vache Picon"
Crème dessert au caramel

Blé en salade
***Tarte comtoise**
Tarte à l'oignon
Salade verte
Carré Roussot à la coupe
Cocktail de fruits au sirop

Du 9 au 13 novembre 2020

Salade niçoise
***Rôti de porc sauce diable**
Rôti de dinde à la diable
Carottes persillées
Tartare à l'ail et aux fines herbes
Kiwi

Céleri en rémoulade
Steak haché de bœuf au jus
Polenta
Emmental à la coupe
***Liégeois au chocolat**
Flan au chocolat

ARMISTICE

Végétarien

Salade de **choux rouges**
Chicons et pommes de terre sauce mornay
Brie Val de Saône à la coupe
Crème aux œufs

Bouillon aux vermicelles
Filet de colin sauce aurore
Poêlée de légumes d'automne
Yaourt nature sucré
Poire

Du 16 au 20 novembre 2020

Betteraves en salade
Emincé de poulet façon kébab
Pilaf de boulgour
Samos
Pomme

Salade coleslaw
Pavé de hoki à la crème
Riz blanc
Pavé 3 Provinces de Haute Saône à la coupe
Flan à la vanille

Végétarien

Salade de pâtes torti
Sticks de mozzarella panés
Epinards à la béchamel
Fromage blanc nature
Orange

Stop gaspi alimentaire

Salade de mâche
***Tartiflette au lard**
Tartiflette au jambon de dinde
Gouda à la coupe
Pain perdu aux fruits rouges

***Pâté breton et cornichons**
Médaille de canard et cornichons
Paleron de bœuf à la tomate
Haricots verts persillés
Chanteneige
Banane

Du 23 au 27 novembre 2020

Végétarien

Carottes râpées aux échalotes
Nuggets de blé
Choux-fleurs sauce mornay
Fromage fondu le Fromy
Compote de pomme et fraise

Soupe au potiron
Filet de colin meunière
Ratatouille à la niçoise et semoule
Yaourt aromatisé
Kiwi

Salade de riz
Emincé de rôti de veau au jus
Purée de navets
Pavé du Val de Saône à la coupe
Poire

Céleri en vinaigrette
***Jambon blanc et ketchup**
Jambon de dinde et ketchup
Pommes frites au four
Edam à la coupe
***Mousse au chocolat**
Flan au chocolat

Salade scarole
Tagliatelles à la bolognaise
Petit moulé nature
Gâteau moelleux à l'ananas



*Plat contenant du porc
Variante sans porc



Agriculture Raisonnée



Produit local



Nouvelle recette



Viande française



Produit issu de l'Agriculture Biologique

