

# Menus du 08 Novembre au 17 Décembre 2021

## Menu unique ANICHE


Lundi 08 novembre	Mardi 09 novembre	Mercredi 10 novembre	Jeudi 11 novembre	Vendredi 12 novembre
Potage au potiron	Salade verte vinaigrette aux agrumes			Goyère au comté et emmental
Emincé de poulet aux champignon subs:Omelette	Paupiette de veau sauce à l'ancienne subs:bouchée mozzarella tomates basilic			Filet de merlu MSC sauce citron Purée de carottes et pommes de terre
Pommes rissolées -salade	Torsades Bio et Emmental Bio			
Mousse au chocolat	Banane Rin			Orange Rin
Lundi 15 novembre	Mardi 16 novembre	Mercredi 17 novembre	Jeudi 18 novembre	Vendredi 19 novembre
Betteraves Bio vinaigrette	Potage façon cultivateur		Potage de poireaux et pommes de terre	Céleri rave régional râpé
Sauté de porc (régional) sauce blackwell subs:quenelle nature	Bolognaise de lentilles Bio		hachis parmentier de boeuf subs :parmentier de poisson	Filet de poisson pané MSC
Haricots verts pomme de terre persillées	Farfalle emmental râpé			ratatouille non Bio et semoule Bio
Yaourt nature sucré	Fruit de saison		Massadam BIO	Clafoutis pomme poire du chef
Lundi 22 novembre	Mardi 23 novembre	Mercredi 24 novembre	Jeudi 25 novembre	Vendredi 26 novembre
Taboulé BIO	Potage de légumes		Carottes Bio vinaigrette	Salade iceberg au surimi ,dés ananas vinaigrette
Sauté de boeuf façon bourguignon subs:Filet de colin Msc	Lardons de porc carbonara subs:galette de légumes		Gratin de pommes de terre et poireaux(local) au fromage à raclette	Emincé de poulet sauce shoyu subs:Poisson pané sauce citron riz Bio jaune
Purée de potiron(local) et pomme de terre	Torsade BIO			
Fromage blanc nature et sucre	Compote de pommes		Banane Bio	Hawaii cake du chef

Lundi 29 novembre	Mardi 30 novembre	Mercredi 01 décembre	Jeudi 02 décembre	Vendredi 03 décembre
Soupe à l'indienne	Céleri râpé mayonnaise		Soupe à l'oignon	Tarte aux poireaux roquefort
Sauté de poulet (régional)sauce façon blanquette subs:Filet de colin	Omelette fraîche Frites ketchup		Bolognaise de boeuf subs: bolognaise de lentilles Spaghetti emmental râpé BIO	Poisson pané 100% filet Epinards à la crème Pommes de terre
Riz de Camargue IGP				
Tomme noir IGP	Kiwi BIO		Crème dessert local	Banane Rin
Lundi 06 décembre	Mardi 07 décembre	Mercredi 08 décembre	Jeudi 09 décembre	Vendredi 10 décembre
Velouté d'endive au fromage fondu(local)	Haricots verts Bio vinaigrette fines herbes		Salade coleslaw	Salade de lentilles Bio vinaigrette
Paupiette de veau sauce tomate subs:filet de merlu msc semoule BIO	Emincé de dinde sauce curcuma subs:omelette Carottes, navets et pommes de terre Flan chocolat (local)		Marmite de colin sauce à l'ancienne Riz de camargue IGP	Pizza tomate champignons mozzarella emmental
Friandise de st nicolas et clémentine			Yaourt nature sucré	Orange BIO
Lundi 13 décembre	Mardi 14 décembre	Mercredi 15 décembre	Jeudi 16 décembre	Vendredi 17 décembre
Betteraves BIO vinaigrette	Potage potimarron		Carmin rouge (local) vinaigrette au miel	Mousse de canard toast terrine de poisson toast
Poisson blanc meunière sauce tartare	Sauté de porc sauce au curry subs: beignet de calamar Torsades BIO		Cordon bleu pomme noisette subs:nuggets de maïs	Sauté de chapon sauce pain épice subs filet de merlu
Haricots verts aux oignons et pommes de terre			Ile flottante	pomme rosti et légumes
Crème dessert chocolat (local)	Orange BIO			Bûche de Noël