

ANNEE 2020-2021: Menus du mois de novembre : 17 repas

lundi 02 jus de fruit salade de riz au thon dos de colin haricots beurre vache qui rit fruit de saison	mardi 03 quiche au thon salade de pomme de terre burger de veau gratin de choux fleur (M) saint Paulin gâteau maison (M)	jeudi 05 panais carottes râpées rôti de porc (L) champignons St Morret compote maison	vendredi 06  tartine à la confiture maison soupe aux vermicelles gratin de citrouille (M) boulettes de lentille camembert fruit de saison
lundi 09 yaourt à boire (ferme Chambon) orge en salade râble de lapin brocolis fromage bleu fruit de saison	Mardi 10  galette de pois chiche crudités assorties potiron grillé (L) haricots rouge emmental tarte aux pruneaux	Jeudi 12 bâtonnet de carotte soupe de poisson (M) fish'n ship ratatouille (M) fromage (ferme de Terssac) crème de marron et biscuits maison	Vendredi 13 patate douce soupe de citrouille (LM) Parmentier de bœuf (M) fromage blanc fruit de saison
Lundi 16 emmental carottes râpées bourguignon (L) gratin de pâtes fromage blanc pommes au four	Mardi 17  fruit tarte aux oignons (M) steak de soja gratin d'épinard fromage (ferme Bigeât) gâteau de riz	Jeudi 19 yaourt à boire (ferme Chambon) choux fleur vinaigrette sauté de dinde au curry (L) quinoa fromage frais fruit	Vendredi 20 tomate soupe de légumes colin sauce aurore au crevette pomme vapeur saint Paulin crêpes (M)
Lundi 23 épis de maïs endive au bleu sauté de veau forestier (L) semoule yaourt à boire (ferme Chambon) tarte aux pommes (M)	Mardi 24 mimolette salade de pâtes sauté d'agneau (L) carotte vichy (M) camembert fruit frais	jeudi 26 fruit frais soupe aux perles du japon boudin (L) purée de pdt cantal compote (M)	vendredi 27  jus de fruit salade de lentilles (M) galette Texas gratin de salsifis (M) fromage salade de fruit
Lundi 30 date soupe de légumes poulet rôti fondue de poireaux fromage (ferme Bigeât) gâteau de semoule	 Préparation maison (M)  Produits locaux (L)  produits bio (B)   repas végétarien (V) 		code couleur collation du matin légumes crus ou cuits protéines féculents laitages divers (sucres et lipides)

1 tranche de pain par repas

la majorité des plats sont préparés par la cantinière. Ceux-ci peuvent étes modifiés en fonction des livraisons ou du nombre d'enfants