



Menus NOVEMBRE 2019



Self Lafaye

Menu végétarien

04-nov	05-nov	07-nov	08-nov
Mélange catalan (carottes, frisé, chou, poivrons) Endives et mimolette Poulet rôti Julienne de légumes et riz BIO Brie BIO Gélifié chocolat Gélifié vanille	Macédoine mayonnaise Haricots verts en salade Hoki sauce bédouin Boulgour BIO Fruit BIO (2 choix)	100% BIO Chou blanc rapé BIO vinaigrette Carottes râpées BIO cheddar Spaghettis BIO à la bolognaise BIO Compote pomme poire BIO Compote pomme fraise BIO	Salade verte BIO concombre Chou rouge BIO echalotes Nuggets de blé sauce méditerranéenne Carottes vichy Gouda BIO Chouquettes Madeleine
11-nov	12-nov	14-nov	15-nov
FERIE	Salade de penne au pesto Salade de blé à la niçoise Pilon de poulet Brocolis BIO Tomme blanche Fruit BIO (2 choix)	Potage dubarry (pomme de terre, chou-fleur) Omelette au fromage Riz aux champignons BIO Fruit BIO (2 choix)	Céléri mayonnaise BIO Avocat BIO vinaigrette Colin sauce brésilienne Petit pois BIO carottes BIO Coulommier Entremet caramel Entremet chocolat
18-nov	19-nov	21-nov	22-nov
Développement durable			
Chou rouge râpé vinaigrette BIO Pomelos et sucre BIO Rôti de bœuf bourguignon Haricots verts ail BIO Saint Nectaire Semoule au lait Crème dessert praliné	Potage tomates BIO Coquille lentille et maïs (plat complet) Yaourt nature BIO Fruit BIO (2 choix)	Mâche et betteraves Salade coleslaw Emincé de dinde normand Pomme de terre rissolées Compote pomme BIO Fruit au sirop	Mais vinaigrette Taboulé Calamars à la romaine Chou fleurs persillés BIO Fruit BIO (2 choix)
25-nov	26-nov	28-nov	29-nov
Haricots verts en salade Betterave mimosa Blanc de poulet Penne BIO Carré de l'Est Fruit BIO (2 choix)	Radis BIO et beurre Carottes râpées BIO et cheddar Œufs durs Epinards haché BIO béchamel Tarte à la noix de coco	Laitue BIO et emmental Chou blanc BIO Moule sauce crème Pomme de terre rissolées Fromage blanc fruit rouge BIO Fromage blanc sucré BIO	Rillettes de sardines Surimi Paupiette de veau Semoule BIO Petit suisse sucré Fruit BIO (2 choix)



Recettes maison



Recettes/produits développement durable



Produits locaux

Semaine développement durable

Les menus peuvent être modifiés en fonction des modalités d'approvisionnement liées à la météo, au transport des denrées, ou pour toute autre raison.

Toutes les volailles sont de label rouge.

Les viandes de volaille, de porc et de bœuf sont de provenance Française.

Les prélèvements des plats témoins doivent être effectués sur les aliments suivis d'un "T".