

MENU DES ECOLES

BOMMES ET PUJOLS SUR CIRON



NOVEMBRE 2021

<u>Lundi 8</u>	<u>Mardi 9</u>	<u>Jeudi 11V</u>	<u>Vendredi 12</u>
céleri rémoulade blanquette de dinde boulgour au beurre bio flan pistache Alsa	salade à la piémontaise rôti de veau sauce mère flan de chou fleur fruit kiwi	<u>JOUR FERIE</u>	œuf mimosa école bio saucisse chipolatas poêlée de légumes crêpe au sucre
<u>Lundi 15V</u>	<u>Mardi 16</u>	<u>Jeudi 18</u>	<u>Vendredi 19</u>
avocat au maïs et haricots verts pané fromage emmental petits pois fruit de saison	salade waldorf rôti de bœuf au jus purée potiron tarte aux pommes	<u>MENU AUVERGNAT</u> betteraves aux noix et au bleu truffade maison salade batavia salade pomme aux myrtilles	riz ananas crevettes jambon poisson frais du jour haricots verts à la provençale poire
<u>Lundi 22</u>	<u>Mardi 23V</u>	<u>Jeudi 25</u>	<u>Vendredi 26</u>
carottes râpées vinaigrette émincé de veau à la crème pennes au fromage bio fruit orange	salade d'endives sauce vinaigrette curry de légumes à l'indienne compote de pommes allégée	potage de légumes et fromage râpé petit salé lentilles vertes salade de fruits frais	haricots blancs poisson du jour sauce hollandaise purée de chou fleur flan à la vanille & biscuit
<u>Lundi 29V</u>	<u>Mardi 30</u>	<u>Jeudi 02/12</u>	<u>Vendredi 03/12</u>
soupe de patate douce nuggets végétariens printanière de légumes fruit de saison	salade de choux rouge et blanc rôti de bœuf au jus frites bi-température crème dessert caramel	potage de légumes côte de porc à la dijonnaise pommes au lard fruit de saison	endives betteraves et au bleu tagliatelles au poulet abricot à la condé