

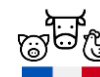


 = produit local

 = fait maison










































































 = bio

 = repas sans viande



Viande bovine (bœuf et veau)
d'origine France

MENUS NOVEMBRE 2019

Lundi 04	Mardi 05	Jeudi 07	Vendredi 08
Velouté de volaille  Omelette aux fromages  (cantal, emmental) Salade verte   Compote de pommes	Pâté de campagne  sur sa tartine   et cornichons Dos de colin d'Alaska au citron  Frites Verrine de semoule à la vanille 	Chou chinois, noix, dés de jambon en salade   Escalope de dinde panée   Carottes persillées   Fromage blanc battu, coulis fruits exotiques 	Mesclun de salade italienne (<i>mozzarella</i> , <i>croûtons</i> , <i>lardons</i>) vinaigrette basilic   Pâtes bolognaise   (viande Label Rouge) Clémentine
Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
FÉRIÉ 	Betteraves rouges, lamelles de pommes  Beignets de calamars à la Romaine, sauce tomate Riz Basmati  Mousse chocolat	Tarte feuilletée au cantal  Flan de légumes d'hiver   (<i>épinards</i> , <i>carottes</i> , <i>panais</i> , <i>oignons rouges</i>) Kiwi	Salade mâche, maïs, croûtons  Sauté de porc (label rouge), sauce moutarde à l'ancienne   Jardinière de légumes  Tarte alsacienne aux poires 
Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Velouté de potimarron   Dos de colin au four  Coquillettes à la crème  Clémentine	Carottes râpées   Sauté de veau marengo   Haricots verts persillés  Quatre quart aux pommes  sauce caramel  	Chou Romanesco en salade  Tortilla (<i>omelettes de pommes de terre et</i> <i>oignons</i>)   Semoule au lait chocolatée 	Feuilleté Béchamel  Emincé de dinde tandoori   Parmentier épinards  Poire
Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
Crème Dubarry  Poulet basquaise   Riz safrané  Fromage blanc fruits rouges  	Rillettes de sardine sur toasts  Daube de boeuf   Carottes Vichy   Petit fromage Clémentine	Céleri et pommes  vinaigrette   Tortelli ricotta à la crème  Pain perdu, frangipane de noix et miel  	Pâté de volaille  sur tartine  Parmentier de truite des eaux de l'Inval   au brocolis Yaourt vanille  

*Les menus peuvent être modifiés en fonction de
l'approvisionnement des producteurs.*

*Afin de limiter les déchets plastiques, les
yaourts et fromages blancs sont achetés en seau
et conditionnés à la cantine en verrine.*

LES PRODUCTEURS LOCAUX du MOIS

Christian Deljarrat – St Amand de Coly / Christian
Gaussinel – St Geniès / La Ferme de La Brunie – Ste
Nathalène / Les volailles Dumas – Aubas / Dominique
Pergola – Montignac / Eau de l'Inval – Borrèze / Blanc
Terrasson / Ch et J. Labroussarie – Le Lardin St Lazare.

