




Menu du 14 octobre au 29 novembre 2019



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 14 au 18 octobre	Crème de légumes Omelette de pommes de terre / Ratatouille Gâteau au chocolat	Salade verte avec maïs, tomate, olives Poulet rôti / Frites Yaourt	Salade de riz Poissons frits / Purée de légumes Fruit bio	Concombre avec sauce au yaourt Cordon bleu / Pommes de terre au four Fruit de saison	Salade verte / Olives Spaghetti Bolognaise Crème anglaise
Semaine du 21 au 25 octobre	Rondelles de tomate avec ail et persil <i>Paella</i> de poulet Fruit de saison	Potage de lentilles Poisson au four / Champignons sautés Yaourt	Soupe de vermicelles Blanc de dinde / Haricots verts Fruit bio	Vacances	Vacances
28 oct. au 1 nov.	Vacances	Vacances	Vacances	Vacances	Vacances
Semaine du 4 au 8 novembre	Potage de pois-chiches Blanc de poulet / Carottes sautées <i>Brownie</i>	Salade verte avec maïs, tomate, olives Boulettes de viande / Riz blanc Fruit de saison	Menu chinois 	Crème de courgettes Haricots blancs sautés avec de la dinde Fruit bio	Salade <i>Caprese</i> Macaroni au thon Yaourt

Semaine du 11 au 15 novembre	Salade de pâtes composée Côte de porc fumée / Petits pois Crème anglaise	Betterave Mimosa Poissons frits / Riz en sauce tomate Yaourt	Crème de légumes Blanc de poulet en sauce aux champignons / Pommes de terre sautées Fruit bio	Taboulé de quinoa Omelette aux courgettes / Rondelles de tomate Gâteau au chocolat	Salade de carottes / Fromage frais Ragoût de porc en sauce tomate / Purée de légumes Fruit de saison
Semaine du 18 au 22 novembre	Feuilleté aux épinards et fromage de chèvre / Salade verte Spaghetti Carbonara Fruit de saison	Vichyssoise Ragoût de bœuf / Riz blanc Yaourt	Croquettes / Salade verte Aubergine farcie Fruit bio	Crème de courgettes Blanc de poulet / Frites Fruit de saison	Salade <i>Malagueña</i> Quiche aux poireaux sur salade verte Riz au lait
Semaine du 25 au 29 novembre	Salade verte avec maïs, tomate, olives Blanquette de dinde / Riz blanc Fruit de saison	Salade <i>Cesar</i> Ravioli à la viande en sauce tomate Crème anglaise	Crème de potiron Œufs au plat / Frites Fruit bio	Rondelles de tomate avec ail et persil Wok de légumes et dinde / Nouilles Yaourt	Soupe de vermicelles Merlan / Chou-fleur en gratin Fruit de saison



Le mardi et le jeudi, on sert du **pain complet**.



On utilise de l'**huile d'olive vierge extra** pour les salades.