



novembre 2020

* menu de substitution



produit de saison / période de récolte et consommation



label rougeBBC



Agriculture Biologique



Viande Bovine Française

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
2 Taboulé bio Omelette bio fromage Salade Yaourt bio vanille Biscuit	3 Chou blanc vinaigrette bio provençale E : Steak haché sauce tomate F : Bœuf provençale carottes (porc) E : Carottes vichy Velouté Biscuit	4 Concombre au fromage Flageolet bio - noix de porc confite *Flageolet bio - saucisse végétale Petit suisse nature sucré Purée de fruits	5 Carottes bio vinaigrette Cuisse de poulet au jus Chou fleur persillade Goudia bio/fromage Fruit	6 Maïscédoine vinaigrette mayonnais Brandade de morue bio Leerdamer Fruit	7 Poireau vinaigrette Cervelle d'agneau bourguignonne Riz au beurre bio Brebicrème Fruit
9 Betteraves cube bio vinaigrette E : Wing's de poulet F : Blanc de poulet provençal Epinard béchamel Port Salut Fruit	10 Salade Coleslaw bio E : Boul de soja - ratatouille F : Paupiette de veau - ratatouille Yaourt bio banane/produit laitier Biscuit	11 ferié	12 Radis beurre Lentilles - saucisses *Lentilles - saucisse végétale F : Liégeois café/biscuit E : Liégeois chocolat/biscuit	13 Œuf dur mayonnaise Rôti de bœuf cornichons Purée pommes de terre bio Vache qui rit bio Fruit	14 Sardines à l'huile Rognons à la moutarde Blettes au jus Camembert Fruit
16 Haricots verts vinaigrette Parmentier de bœuf et purée de céleri bio Cantal Fruit	17 Chou rouge bio ananas vinaigrette Thai Filet de poisson meunière citron Haricots verts forestier Fromage blanc aux fruits Biscuit	18 Saucisson sec beurre *Macédoine vinaigrette Goulash à la Hongroise carottes salsifis Carré 1/2 sel bio/fromage Fruit	19 Salade de pâtes Crousti fromage Salade Yaourt bio fraise/produit laitier Biscuit	20 Concombres maïs Emincé de poulet à l'Indienne Semoule bio St Nectaire Fruit	21 Tarte aux poireaux Sauté d'agneau à la provençale Printanière de légumes Bleu de Bresse Fruit
23 Betteraves cube bio E : Boulette blé à la Thai F : Cuisse de poulet paprika Haricots plats d'Espagne Leerdamer Fruit	24 Radis beurre Rôti de porc au jus *Omelette Purée St Germain bio *Purée de pois cassés bio Crème dessert chocolat Biscuit	25 Crêpe au jambon *Tarte au fromage Filet de poisson provençale Chou fleur persillade Camembert bio/fromage Fruit	26 Carottes vinaigrette aux poivrons Parmentier de légumes bio Petit suisse aromatisé Purée de fruits	27 Céleri façon rémoulade Axa de veau carottes Yaourt bio sucre de canne Biscuit	28 Maquereau au vin blanc Steak haché au jus Pommes de terre persillées Chèvreine Fruit
30 Pamplemousse Sauté de porc marengo printanière *Nugget's de blé *Printanière de légumes Mimolette Fruit					