

# MENUS DES MOIS DE NOVEMBRE ET DÉCEMBRE 2021

<p><b>Semaine du 08 au 12 novembre</b></p>	<p><b>LUNDI 8 NOVEMBRE</b> Soupe de potimarron <b>L B</b> Rougail saucisses <b>L</b> Riz créole Compote</p>	<p><b>MARDI 9 NOVEMBRE</b> Œufs mayo <b>L</b> Rösti de légumes Fantaisie de céréales Fromage Salade de fruits</p>		<p><b>VENDREDI 12 NOV</b> salade <b>L B</b> Pilons de poulet <b>L</b> Frites <b>B</b> Yaourt vanille <b>L B</b></p>
<p><b>Semaine du 15 au 19 novembre</b></p>	<p><b>LUNDI 15 NOVEMBRE</b> Taboulé Saucisse <b>L</b> Lentilles à la paysanne Fromage blanc <b>L B</b></p>	<p><b>MARDI 16 NOVEMBRE</b> Pâté basque wok de poulet <b>L</b> aux nouilles chinoises Liégeois au chocolat</p>	<p><b>JEUDI 18 NOVEMBRE</b> Carottes râpées <b>L B</b> Tartiflette au tofu <b>B</b> Orange</p>	<p><b>VENDREDI 19 NOV</b> Velouté de pois cassés Filet de merlan Piperade Fromage Donut</p>
<p><b>Semaine du 22 au 26 novembre</b></p>	<p><b>LUNDI 22 NOVEMBRE</b> Pizza au fromage Emincé de volaille <b>L</b> à l'espagnole Yaourt coulis de frais <b>L B</b></p>	<p><b>MARDI 23 NOVEMBRE</b> Betteraves Boulghour à la Cantonaise <b>L</b> Crème brûlée</p>	<p><b>JEUDI 25 NOVEMBRE</b> Macédoine Steak haché <b>L</b> Purée <b>L B</b> Fromage Compote pomme banane</p>	<p><b>VENDREDI 26 NOV</b> Soupe mixée Gratin de poisson au chou fleur Tarte au chocolat</p>
<p><b>Semaine du 29 nov au 3 déc</b></p>	<p><b>LUNDI 29 NOVEMBRE</b> Surimi sauce cocktail Rôti de porc <b>L</b> Haricots blancs Fromage Poire</p>	<p><b>MARDI 30 NOVEMBRE</b> Duo de crudités <b>L B</b> Navarin d'agneau <b>L</b> Semoule Yaourt au chocolat <b>L B</b></p>	<p><b>JEUDI 2 DÉCEMBRE</b> Vermicelle Sticks de mozzarella Poêlée de légumes Salade de fruits exotiques</p>	<p><b>VENDREDI 3 DÉC</b> Saucisson sec Poisson pané Purée de potimarron <b>L</b> <b>B</b> Yaourt nature <b>L B</b></p>

**L = LOCAL    B = BIO**

# MENUS DES MOIS DE NOVEMBRE ET DÉCEMBRE 2021

<p><b>Semaine du 6 au 10 décembre</b></p>	<p><b>LUNDI 6 DÉCEMBRE</b> Crêpe au fromage Sauté de porc <b>L</b> Printanière Panacotta fruits rouges</p>	<p><b>MARDI 7 DÉCEMBRE</b> Salade aux croûtons <b>L B</b> Omelette <b>L</b> aux pommes de terre <b>B</b> Kiri Poire au chocolat</p>	<p><b>JEUDI 9 DÉCEMBRE</b> Velouté de carottes <b>L B</b> Spaghetti Carbonara au parmesan Orange</p>	<p><b>VENDREDI 10 DÉC</b> Salade Piémontaise <b>L B</b> Rôti de dindonneau Haricots verts au jus de rôti Tarte aux pommes</p>
<p><b>Semaine du 13 au 17 décembre</b></p>	<p><b>LUNDI 13 DÉC</b> Betteraves Raviolis au fromage Yaourt caramel <b>L B</b></p>	<p><b>MARDI 14 DÉC</b>  <b>Repas de Noël</b></p>	<p><b>JEUDI 16 DÉC</b> Taboulé végétarien Croque fromage Gratin de chou-fleur Pomme</p>	<p><b>VENDREDI 17 DÉC</b> Potage Tempura Poêlée de légumes Brownie et crème anglaise</p>

- *Selon les approvisionnements les menus sont susceptibles d'être modifiés.*

## QUELQUES UNS DE NOS PARTENAIRES LOCAUX :

L'ÉPI GEROIS

LÉGUMES : Patrick Dalier