















































## Menus élémentaires 8 novembre au 19 novembre

<p><b>08/11/2021</b> Maquereau aux aromates Salade de chou, pomme  et raisins secs</p> <p>~</p> <p> <b>Gratin de poisson</b>   <b>Penne * pesto, citron et mozzarella</b></p> <p>~</p> <p>Céréales goumandes </p> <p>~</p> <p><b>Fourme d'ambert AOP</b></p> <p>~</p> <p>Fruits de saison </p>	<p><b>09/11/2021</b>  <b>Carottes  râpées au citron</b> Salade alpine</p> <p>~</p> <p>Cuisse de poulet rôti  <b>Galette de pois chiche</b> </p> <p>~</p> <p>Flageolets</p> <p>~</p> <p>Fromage ail fines herbes</p> <p>~</p> <p>Far nature</p>	<p><b>10/11/2021</b> <b>Salade de coquillettes au thon</b> </p> <p>~</p> <p> Emincé de volaille au curry <b>Omelette fromage</b> </p> <p>~</p> <p>Carottes vichy</p> <p>~</p> <p><b>Saint Nectaire AOP</b></p> <p>~</p> <p>Fruits de saison</p>	<p><b>11/11/2021</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Férié</b></p>	<p><b>12/11/2021</b> Salade d'endives  aux poires et noix <b>Salade de pommes de terre</b> </p> <p>~</p> <p> <b>Chili végétarien</b> <b>(Riz  )</b></p> <p>~</p> <p>Camembert  </p> <p>~</p> <p>Compote pomme-pêche</p>
<p><b>Goûter:</b> Cake pépites de chocolat Petit-suisse</p>	<p><b>Goûter:</b> Pain Confiture de fraises</p>	<p><b>Goûter:</b> Pain Chocolat au lait</p>		<p><b>Goûter:</b> Biscuits petit beurre Yaourt aux fruits mixés</p>
<p><b>15/11/2021</b>  Velouté aux 7 légumes <b>Champignons et feta</b></p> <p>~</p> <p> Carbonade de bœuf   <b>Poelée asiatique végétarienne *</b></p> <p>~</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>~</p> <p><b>Cantal AOC</b></p> <p>~</p> <p>Fruits de saison </p>	<p><b>16/11/2021</b> Macédoine de légumes mayonnaise Avocat mayonnaise au thon</p> <p>~</p> <p>Escalope de dinde viennoise <b>Tarte aux légumes</b></p> <p>~</p> <p>Brunoise de légumes</p> <p>~</p> <p>Riz au lait </p>	<p><b>17/11/2021</b> <b>Carottes, betteraves et feta</b> </p> <p>~</p> <p> Filet de poisson frais sauce citron <b>Dhal au curry</b> </p> <p>~</p> <p> Semoule</p> <p>~</p> <p><b>Tomme de savoie IGP</b></p> <p>~</p> <p>Salade de fruits</p>	<p><b>18/11/2021</b> Saucisson sec  Terrine de légumes</p> <p>~</p> <p><b>Rôti de veau  Tandoori</b>  <b>Oeuf sauce blanche</b></p> <p>~</p> <p>Jeunes carottes</p> <p>~</p> <p>Gouda</p> <p>~</p> <p>Fruits de saison </p>	<p><b>19/11/2021</b>  Salade antillaise <b>Salade douceur</b> </p> <p>~</p> <p> <b>Pâtes bolognaise végétariennes</b> <b>(Pâtes  )</b></p> <p>~</p> <p> Fromage blanc au coulis de fruits rouges</p>
<p><b>Goûter:</b> Gâteau au fromage blanc Compote pomme-banane</p>	<p><b>Goûter:</b> Pain et beurre Banane</p>	<p><b>Goûter:</b> Pain Confiture d'abricots</p>	<p><b>Goûter:</b> Pain d'épices et beurre Lait</p>	<p><b>Goûter:</b> Galette au beurre Compote et lait</p>

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnement

	<b>Poisson issu de la pêche durable</b>		<b>Viande Bovine Française</b>	<b>* Contient au moins un produit d'origine Pays de La Loire</b>
	<b>Produit issu de l'agriculture biologique</b>		<b>Produit de qualité durable (SIQO)</b>	 <b>Produit d'origine Pays de La Loire</b>
	<b>Réalisé par la cuisine centrale</b>		<b>Menu végétarien</b>	 <b>Plat végétarien</b>