






































## Menus maternels 8 novembre au 19 novembre

08/11/2021	09/11/2021	10/11/2021	11/11/2021	12/11/2021
<p>Maquereau aux aromates</p> <p>~</p> <p> <b>Gratin de poisson</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>Goûter:</b> Cake pépites de chocolat Petit-suisse</p>	<p> <b>Carottes  râpées au citron</b></p> <p>~</p> <p>Cuisse de poulet rôti </p> <p>~</p> <p>Flageolets</p> <p>~</p> <p>Fromage ail fines herbes</p> <p>~</p> <p>Far nature</p> <p><b>Goûter:</b> Pain Confiture de fraises</p>	<p><b>Salade de coquillettes au thon</b> </p> <p>~</p> <p> Emincé de volaille au curry</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>Goûter:</b> Pain Chocolat au lait</p>	<p><b>Férié</b></p>	<p>Salade d'endives  aux poires et noix</p> <p>~</p> <p> <b>Chili végétarien</b> (Riz  )</p> <p>~</p> <p>Camembert </p> <p>~</p> <p>Compote pomme-pêche </p> <p><b>Goûter:</b> Biscuits petit beurre Yaourt aux fruits mixés</p>
15/11/2021	16/11/2021	17/11/2021	18/11/2021	19/11/2021
<p>Velouté aux 7 légumes</p> <p>~</p> <p>Carbonade de bœuf  </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>Goûter:</b> Gâteau au fromage blanc Compote pomme-banane</p>	<p>Macédoine de légumes mayonnaise</p> <p>~</p> <p>Escalope de dinde viennoise</p> <p>~</p> <p>Brunoise de légumes</p> <p>~</p> <p>Riz au lait </p> <p><b>Goûter:</b> Pain et beurre Banane</p>	<p><b>Carottes, betteraves et feta</b> </p> <p>~</p> <p> Filet de poisson frais sauce citron</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>Goûter:</b> Pain Confiture d'abricots</p>	<p>18/11/2021</p> <p>Saucisson sec </p> <p>Terrine de légumes</p> <p>~</p> <p><b>Rôti de veau</b>  <b>Tandoori</b> </p> <p>~</p> <p>Jeunes carottes</p> <p>~</p> <p>Gouda</p> <p>~</p> <p>Fruits de saison </p> <p><b>Goûter:</b> Pain d'épices et beurre Lait</p>	<p></p> <p>19/11/2021</p> <p>Salade antillaise</p> <p>~</p> <p> <b>Pâtes bolognaise végétariennes</b> (Pâtes  )</p> <p>~</p> <p> Fromage blanc au coulis de fruits rouges</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>