

# Menus du 02 au 20 Novembre 2020

api

## Diction du mois de Novembre :

"Au vingt et un novembre bruneux, hiver rigoureux."

AGRILOCAL

Mettre de l'aide dans vos recettes !



Lundi 2 Novembre	mardi 3 Novembre	mercredi 4 Novembre	jeudi 5 Novembre	vendredi 6 Novembre
Betteraves vinaigrette Ravioles (plat complet) Chantailou Fruit de saison	Taboulé (semoule) Haut de cuisse de poulet Gratin de brocolis Pyrénées Flan au caramel		Soupe de légumes Filet de colin sauce basilic Riz Yaourt sucré artisanal Fruit de saison	Salade de pommes de terre Nugget's de blé Epinards béchamel Vache qui rit Crème à la vanille

lundi 9 Novembre	mardi 10 Novembre	mercredi 11 Novembre	jeudi 12 Novembre	Vendredi 13 Novembre
Sauçisson à l'ail Sauté de boeuf aux olives Haricots verts Chantenige Mousse au chocolat	Salade de riz Knack Petits pois/carottes Fromage blanc sucré Fruit de saison	FERIE 	Carottes râpées Brandade de poisson (plat complet) Edam Fruit de saison	Salade verte Lassagnes de légumes (plat complet) Tomme blanche Compote

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Produits régionaux



Produits BIO



Repas des pirates



lundi 16 Novembre	mardi 17 Novembre	mercredi 18 Novembre	jeudi 19 Novembre	Vendredi 20 Novembre
1/2 Pomelos + sucre Rôti de porc à la moutarde Semoule Brie Yaourt sucré	Salade de lentilles Omelette au fromage Purée de potiron Gouda Fruit de saison		Salade des pirates (carottes, surimi, ananas) Aiguillettes de poulet curry / coco Purée de patates douces Chèvre bâchette Bouée du pirate (pâtisserie)	Salade de pâtes Filet de poisson meunière Gratin de chou-fleur Emmental Liégeois caramel



# Menus du 23 Novembre au 18 Décembre 2020



lundi 23 Novembre	Taboulé (semoule) Jambon braisé Endives béchamel Samos Crème au chocolat	mardi 24 Novembre	Salade de chou rouge Escalope de dinde aux pruneaux Riz Tartare Fruit de saison	mercredi 25 Novembre		jeudi 26 Novembre	Soupe de légumes Carbonnade de bœuf Coquillettes + râpé Bleu Fruit de saison	vendredi 27 Novembre	Céleri râmulade Crêpe au fromage Petits pois aux oignons Cantal Liégeois vanille
-------------------	--	-------------------	---	----------------------	--	-------------------	--	----------------------	--



Produits régionaux  
Produits BIO

## Diction du mois de Décembre : "Décembre ensoleillé, été mouillé."



lundi 30 Novembre	Salade de pâtes Quenelles naturelles sauce tomate Haricots verts Cantafrais Flan caramel	mardi 1er Décembre	Pâté de campagne Haut de cuisse de poulet Purée de légumes de saison Compote Fruit de saison	mercredi 2 Décembre		jeudi 3 Décembre	Salade de radis Steak haché Potatoes Kiri Fruit de saison	vendredi 4 Décembre	Salade de chou blanc Gratin de poisson aux fruits de mer Semoule Saint Nectaïre Yaourt sucré artisanal
-------------------	--	--------------------	--	---------------------	--	------------------	---	---------------------	--

lundi 7 Décembre	Salade verte Sauté de bœuf aux petits légumes Pâtes + râpé Tomme grise Fruit de saison	mardi 8 Décembre	Salade de pommes de terre Saucisse fraîche Poêlée de chou vert Emmental Crème à la vanille	mercredi 9 Décembre		jeudi 10 Décembre	Potage de pois cassés Calamars à la romaine Epinards à la crème Camembert Mousse au chocolat	vendredi 11 Décembre	Carottes râpées Chili végétarien Riz Petit suisse sucré Fruit de saison
------------------	--	------------------	--	---------------------	--	-------------------	--	----------------------	---

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



### Repas de Noël

lundi 14 Décembre	Pomelos + sucre Blanquette de porc Carottes persillées Coulommiers Liégeois caramel	mardi 15 Décembre	Salade de pois chiches Omelette Purée de potiron Vache qui rit Fruit de saison	mercredi 16 Décembre		jeudi 17 Décembre	Mousse de canard Sauté de dinde aux marrons Pommes dauphines & Poêlée de légumes champêtre Gouda Bûche de Noël	vendredi 18 Décembre	Salade verte Lasagnes de saumon (plat complet) Carré fondu Compote
-------------------	---	-------------------	--	----------------------	--	-------------------	--	----------------------	---

