

MENU NOVEMBRE 2021

Lundi 08

Velouté de
carottes/potimarron
bio
Cabillaud sauce
aurore
Riz tomate
Compote de fruits

Lundi 15

Betterave
échalotte/choux fleur/pommes noix
râpé
Brandade de morue* Bernat
Yaourt et fruit

Lundi 18

Salade automne/
Rôti de bœuf de chez
Macaronis butternut
gratinés
Compote **bio** sablé

Mardi 09

Salade piémontaise
Raviolis gratinés
Yaourt

Mardi 16

Menu végétarien

Velouté lentille corail
potimarron **bio**
Quiche aux légumes
bio*

Vendredi 12

Salade verte
Araignée de porc de
chez Bernat au
caramel

Vendredi 19

Charcuterie
Poulet de chez Bernat
rôti au jus
Légumes verdure
poêlée **bio**
Fromage blanc miel

Purée de potiron bio

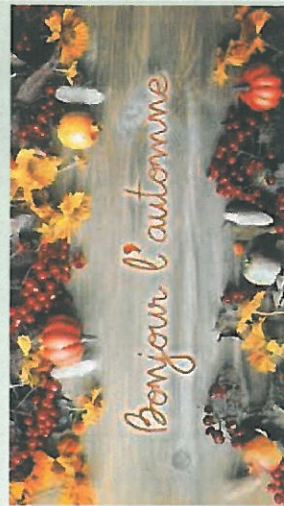
Fromage fruit

Fruits et Légumes de saison
sauce

Préparation fabrication maison*
Autèrve

Producteur Local :

Boucherie Bernat



Lundi 22

Pizza artichaud
tomate
oignons
mozza*
Tortellini
épinard à la
crème
Pot bio
champs
Coulis aux fruits

ciboulette
Steak haché
Poêlée de
légumes
brocolis bio
Riz au lait
orange
caramel*

Saumon
fondue de
poireaux bio
Pate
crème dessert

Mardi 23

Riz maïs
avocat*
Poisson crouste
chorizo
Haricots verts
Persillés bio
Fromage fruit

Vendredi 26

Salade et
endives
croutons
Blanquettes de
veau Bernat
Pommes
vapeurs
légumes
Fromage
compote

Mardi 30

Crudité
Filet mignon
crème
Pommes
farciés conté*
Pudding aux
fruits

Lundi 29

Salade mix
fruits sec

Jeudi 25

Champignon

