

MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2023, ECOLES

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 06 au 10 novembre	Tarte aux poireaux Sauté de porc (FR) Semoule Dessert 	<u>Menu végétarien</u>  Salade de riz Quenelles natures à la tomate Ratatouille Fromage 	Salade d'haricots verts Boules de bœuf (FR) Purée Fruit 	Œuf dur mayonnaise Lasagnes de saumon Pâtisserie 
Semaine du 13 au 17 novembre	Pizza Sauté de volaille (FR) Carottes persillées Dessert 	Macédoine de légumes Cordon bleu (FR) Pommes sautées Compote de fruits 	<u>Menu végétarien</u>  Salade composée Lasagnes légumes du Sud au Pesto Fromage 	Salade verte  Paupiette du pêcheur sauce Sétoise Ebly aux petits légumes Pâtisserie
Semaine du 20 au 24 novembre	Salade d'haricots verts Raviolis à la Bolognaise (FR) (Gruyère râpé) Dessert 	Carottes râpées Chipolatas (FR) Flageolets Pâtisserie 	<u>Menu végétarien</u>  Pois chiche Omelette nature (FR) Poêlée de légumes Fromage 	Tarte aux fromages Filet de colin meunière  Riz à la tomate Fruit 
Semaine du 27 novembre au 01 décembre	Macédoine de légumes Rissollette de veau (FR) Pommes de terre rissolées Fromage 	Betteraves rouges Hachis parmentier (FR) Compote de fruits 	<u>Menu végétarien</u>  Salade de pâtes Fricot d'épinards Oeuf dur Fruit 	Salade verte  Brandade de morue Parmentière  Pâtisserie

Information allergènes: présence possible de céleri, d'œufs, de céréales contenant du gluten, crustacés, poisson, lupin, lait, mollusques, moutarde, fruits à coque, arachides, graines de sésame, sulfites et soja dans notre laboratoire de cuisine.

(FR): viande d'origine Française

(UE): viande d'origine Union Européenne

Produits Bio:



: pêche durable

A noter: Les menus peuvent être modifiés en fonction des arrivages

Menus élaborés dans notre laboratoire de cuisine *Les Délices de Julien* - ZAC de la Plaine 13440 Cabannes

Agrément sanitaire Européen N°13.018.004

Menus validés par une diététicienne

