

**MENUS ELIOR
DU 04/11 AU 29/11**



	LUNDI 04/11	MARDI 05/11 <i>Repas végétarien</i>	JEUDI 07/11	VENDREDI 08/11
DU 04/11 AU 08/11	Carottes râpées *		Salade verte	
	Vinaigrette du terroir			
	Cordon Bleu	Chili de Soja	Colin sauce curry Indienne	Sauté de bœuf Sauce paprika
	Pennes Haricots verts *	Riz pilaf	Semoule	Carottes braisées Purée de PDT
		Yaourt nature sucré		Rondelé ail fines herbes
	Mousse au chocolat au lait	Banane *	Gâteau yaourt à la vanille	Compote pommes

	LUNDI 11/11	MARDI 12/11 <i>Repas végétarien</i>	JEUDI 14/11	VENDREDI 15/11
DU 11/11 AU 15/11	FÉRIÉ		Betteraves Vinaigrette *	
		Nuggets de blé	Émincé de poulet Sauce suprême	Beignet de poisson
		Épinards béchamel Riz	Coquillettes	Purée de potiron Blé
		Yaourt nature au lait entier *		St Môret *
		Muffin nature pépites De choco noir	Crème dessert vanille	Banane *

	LUNDI 18/11	MARDI 19/11	JEUDI 21/11	VENDREDI 22/11 <i>Repas végétarien</i>
DU 18/11 AU 22/11		Friand au fromage		
	Galopin de veau sauce Tomate	Filet de colin Sauce safranée	Sauté de porc au Curry	Pané de blé au Fromage et épinards
	Pommes sautées	Chou-fleur béchamel	Coquillettes	Haricots au beurre Saveur du midi
	Yaourt nature sucré	Boulgour Créole	Petit bio fruit au lait entier	Semoule
	Compote de pommes	Clémentine	Gâteau au chocolat	Fruits de saison *

	LUNDI 25/11	MARDI 26/11 <i>Repas végétarien</i>	JEUDI 28/11 <i>Cap sur les Antilles</i>	VENDREDI 29/11
DU 25/11 AU 29/11				
	Ravioli de bœuf	Chili végétarien <small>(haricot rouge, aubergine bio, sauce tomate)</small>	Rougail saucisses	Filet de colin sauce tomate vanillée
		Riz pilaf	Carottes berbère Purée de PDT	Blé
	Rondelé nature	Fromage blanc *	Yaourt nature Sucré	St Môret *
Fruits de saison *	Roulé chocolat	Ananas confit à la vanille	Liégeois chocolat	

****Les menus proposés sont susceptibles d'évoluer****
Mis à jour le 20/11/2024



* Aide UE à destination des écoles

