

MENUS des MERCREDIS de NOVEMBRE 2023



CUISINONS 
L'AVENIR
AVEC PASSION

08 novembre 2023 :

Beignets de chou fleur
Médailon de merlu MSC - Sauce crème
Blé CE2 pilaf
Yaourt arôme fraise ferme des Ayguees (régional)
Clémentine

Goûter :

Pour les 3-6 ans : Banane Bio/ Madeleine

Pour les 6-11 ans : confectionné par les enfants et fruit du marché

15 novembre 2023 :

Betteraves Bio - Vinaigrette à l'échalote
Sauté de porc (régional) - Sauce au miel/ Filet de colin lieu - Sauce crème (SV)
Riz de Camargue IGP pilaf
Saint Paulin
Liégeois chocolat

Goûter :

Pour les 3-6 ans : confectionné par les enfants et fruit du marché

Pour les 6-11 ans : Biscuit pompon/ Clémentine

22 novembre 2023 :

Salade de blé aux petits légumes - Vinaigrette
Paupiette de veau FR - Sauce moutarde/ Marmite de la mer (SV)
Duo de carottes Bio et panais
Brie
Pomme Bio

Goûter :

Pour les 3-6 ans : Clémentine/ Petit beurre

Pour les 6-11 ans : confectionné par les enfants et fruit du marché

29 novembre 2023 :

Salade verte - Vinaigrette
Rôti de dinde - Sauce tomate/ Beignet de calamars à la romaine (SV)
Haricots verts Bio persillés
Petit moulé nature
Gâteau aux noisettes et au miel du chef

Goûter :

Pour les 3-6 ans : confectionné par les enfants et fruit du marché

Pour les 6-11 ans : Cake marbré (ind) / Banane Bio

*Tous nos menus sont susceptibles de modification suivant nos approvisionnements.
Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française.*