

MENUS '4 SAISONS'

DU 02 novembre 2020 AU 18 décembre 2020

Menu St Jean de Vedas Alternatif

	Du 02 novembre AU 06 novembre	Du 09 novembre AU 13 novembre	Du 16 novembre AU 20 novembre	Du 23 novembre AU 27 novembre
lundi	Salade de lentilles aux échalottes Nugget's végétaux Haricots verts persillés Yaourt BIO nature Fruit de saison	Betteraves en salade Aiguillettes panée blé emmental Macaronis Camembert Fruit de saison BIO	Macédoine BIO de légumes Couscous végétal** (légumes couscous, Semoule, Pois chiche) Emmental Fruit de saison	Velouté d'épinards BIO Boulettes de pois chiches Purée de courges Plateau de fromages Mousse au chocolat
mardi	Salade de pépinettes Pané sarrasin lentilles poireaux Carottes sautées BIO P'tit cottentin ail et fines herbes Compote pommes bananes	Œuf dur mayonnaise Curry de lentilles Bouloghour Fromage blanc BIO Fruit de saison	Salade de pommes de terre BIO Œufs durs basquaise Haricots beurres à la provençale Petit suisse sucré Cocktail de fruits Velouté de courges	Carottes râpées BIO Falafels menthe coriandre Gratin de choux fleurs Vache Picon Gâteau au yaourt du chef
mercredi	Salade de chou-fleur Haricots rouges au cumin Semoule BIO Edam Fruit de saison		Boulettes tomate mozzarella Blé BIO Lou mirabel Compote de pommes Salade verte BIO	Salade de boulghour Tortilla Légumes façon wok Fromage blanc BIO Fruit de saison
jeudi	Salade de pâtes tricolores Omelette BIO Gratin de brocolis Encalat du Larzac Crème au chocolat	Céleri râpé sauce cocktail Œufs durs sauce aurore Riz pilaf BIO Tomme blanche Flan vanille nappé caramel	Mini quenelles sauce aurore Pâtes Fraidou Brioche aux pralines Salade de lentilles	Chou chinois BIO Pané blé tomate mozzarella Pommes de terre Fromage à tartiflette Compote de pommes du chef
vendredi	Soupe aux champignons Galette lentilles, bouloghour et légumes cuits Purée de pommes de terre Cantal AOP BIO Compote de pommes	Radis beurre BIO Pavé fromager Jardinière de légumes Yaourt nature local Tarte aux pommes du chef	Galette à la provençale Jeunes carottes sautées Fromage blanc aromatisé Fruit de saison BIO	Betteraves en salade Chili végétarien Riz pilaf Yaourt sucré Fruit de saison BIO
	Du 30 novembre a 04 décembre	Du 07 décembre AU 11 décembre	Du 14 décembre AU 18 décembre	
lundi	Salade de pommes de terre Boulettes de blé façon thaï Epinards branches et croûtons Yaourt nature BIO Fruit de saison	Tarte au fromage du chef Parmentier de légumes ** Comté BIO Compote pommes bananes	Velouté de légumes BIO Ravioli ricotta épinards sauce tomate et râpé** Petit suisse aromatisé Fruit de saison	
mardi	Céleri sauce cocktail Œufs durs piperade Coquillettes BIO Coulommiers Ananas au sirop Velouté de petits pois	Salade de pâtes Aiguillettes de blé et emmental Poêlée de légumes Yaourt local aromatisé Fruit de saison BIO	Taboulé à la menthe Tortilla Poêlée bretonne (choux fleurs, brocolis) Carré frais Fruit de saison BIO	
mercredi	Galette à la provençale Pommes vapeur Fromage à raclette Compote de poires BIO Macédoine BIO de légumes	Salade d'endives sauce tartare Pané de blé et fromage Haricots beurres persillés Petit suisse aromatisé BIO Beignet aux pommes Salade coleslaw BIO	Menu de Noël	
jeudi	Pané blé tomate mozzarella Petits pois P'tit cottentin nature Gâteau pâte à tartiner du chef	Nuggets végétaux Gratin de Blettes et pommes de terre aiguillettes de blé et emmental Mousse pralinée du chef		
vendredi	Salade verte Pois chiches sauce tomate Semoule Gouda Fruit de saison BIO	Betteraves en salade Lentilles aux oignons Riz pilaf BIO Tomme de Lozère Fruit de saison	Menu de Noël	
			Salade d'haricots verts Boulettes tomate mozarella Pommes vapeurs Plateau de fromages Fruit de saison BIO	

Repas Végétariens