

MENUS '4 SAISONS'

DU 02 novembre 2020 AU 18 décembre 2020

Menu St Jean de Vedas

	Du 02 novembre AU 06 novembre	Du 09 novembre AU 13 novembre	Du 16 novembre AU 20 novembre	Du 23 novembre AU 27 novembre
<b>lundi</b>	Salade de lentilles aux échalottes Emincé de dinde marengo Haricots verts persillés Yaourt <b>BIO</b> nature Fruit de saison	Betteraves en salade Macaronis à la carbonara et râpé * **	Macédoine <b>BIO</b> de légumes Couscous végétal** (légumes couscous, Semoule, Pois chiche) Emmental Fruit de saison	Velouté d'épinards <b>BIO</b> Potimenter de colin ** Plateau de fromages Mousse au chocolat
<b>mardi</b>	Salade de pépinettes Sauté de veau au paprika Carottes sautées <b>BIO</b> P'tit cottentin ail et fines herbes Compote pommes bananes Salade de chou-fleur Rôti de bœuf aux oignons Semoule <b>BIO</b> Edam Fruit de saison	Œuf dur mayonnaise Curry de lentilles Boulghour Fromage blanc <b>BIO</b> Fruit de saison	Salade de pommes de terre <b>BIO</b> Filet de lieu sauce citron Haricots beurres à la provençale Petit suisse sucré Cocktail de fruits Velouté de courges Palette de porc dijonnaise * Blé <b>BIO</b> Lou mirabel Compote de pommes Salade verte <b>BIO</b>	Carottes râpées <b>BIO</b> Steak haché sauce niçoise Gratin de choux fleurs Vache Picon Gâteau au yaourt du chef Salade de boulghour Emincé de volaille au jus Légumes façon wok Fromage blanc <b>BIO</b> Fruit de saison Chou chinois <b>BIO</b>
<b>mercredi</b>	Salade de pâtes tricolores Omelette <b>BIO</b> Gratin de brocolis Encalat du Larzac Crème au chocolat Soupe aux champignons Brandade de morue du chef** Cantal AOP <b>BIO</b> Compote de pommes	Céleri râpé sauce cocktail Seiche à l'armoricaine Riz pilaf <b>BIO</b> Tomme blanche Flan vanille nappé caramel Radis beurre <b>BIO</b> Goulash hongrois Jardinière de légumes Yaourt nature local Tarte aux pommes du chef	Mini quenelles sauce aurore Pâtes Fraidou Brioche aux pralines Salade de lentilles Sauté de veau sauce forestière Jeunes carottes sautées Fromage blanc aromatisé Fruit de saison <b>BIO</b>	Tartiflette Chou chinois <b>BIO</b> Tartiflette* ** Compote de pommes du chef Betteraves en salade Chili végétarien Riz pilaf Yaourt sucré Fruit de saison <b>BIO</b>
<b>jeudi</b>			Lugdunum	
<b>vendredi</b>				
	Du 30 novembre a 04 décembre	Du 07 décembre AU 11 décembre	Du 14 décembre AU 18 décembre	
<b>lundi</b>	Salade de pommes de terre Aiguillette de poulet au jus Epinards branches et croûtons Yaourt nature <b>BIO</b> Fruit de saison Céleri sauce cocktail	Tarte au fromage du chef Parmentier de légumes ** Comté <b>BIO</b> Compote pommes bananes	Velouté de légumes <b>BIO</b> Ravioli ricotta épinards sauce tomate et râpé** Petit suisse aromatisé Fruit de saison	
<b>mardi</b>	Filet de colin sauce basquaise Coquillettes <b>BIO</b> Coulommiers Ananas au sirop Velouté de petits pois Assortiment de charcuterie Pommes vapeur Fromage à raclette Compote de poires <b>BIO</b> Macédoine <b>BIO</b> de légumes	Salade de pâtes Filet de hoki pané Poêlée de légumes Yaourt local aromatisé Fruit de saison <b>BIO</b> Salade d'endives sauce tartare	Taboulé à la menthe Cordon bleu de volaille Poêlée bretonne (choux fleurs, brocolis) Carré frais Fruit de saison <b>BIO</b>	
<b>mercredi</b>	<b>Raclette</b> Pané blé tomate mozzarella Petits pois P'tit cottentin nature Gâteau pâte à tartiner du chef	Emmincé de poulet aux herbes Haricots beurres persillées Petit suisse aromatisé <b>BIO</b> Beignet aux pommes Salade coleslaw <b>BIO</b> Chipolata * Gratin de Blettes et pommes de terre Kiri Mousse pralinée du chef	<b>Menu de Noël</b> <b>Menu de Noël</b>	
<b>jeudi</b>	Salade verte Blanquette de veau Semoule Gouda Fruit de saison <b>BIO</b>	Salade Betteraves en salade Sauté de bœuf aux oignons Riz pilaf <b>BIO</b> Tomme de Lozère Fruit de saison	Salade d'haricots verts Cœurs de merlu sauce ciboulette Pommes vapeurs Plateau de fromages Fruit de saison <b>BIO</b>	
<b>vendredi</b>				

Repas Végétariens