





Menu de Novembre 2021

- menu végétarien

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
8 novembre *	9 novembre	11 novembre	12 novembre
Jeunes pousses en salade et dés de fromage Chili de légumes Fruit	Soupe de légumes Chipolatas Chou-fleur béchamel Fruit		Betterave dés de pomme et roquefort Poisson du jour sauce beurre et citron Riz Fruit
<i>Goûter</i> Chocolat	Biscuit maison		Fromage
15 novembre	16 novembre	18 novembre*	19 novembre
Gratinée à l'oignon Jambon blanc Potimarron grillé Fruit	Salade d'endives à l'orange Bœuf aux carottes Coquillettes beurre Fromage Fruits	Haricots verts en salade Rizotto aux champignons Yaourt fermier	Crudités en salade Brandade Maison Pommes au four
Fruits secs	Confiture	Pâte à tartiner	Fromage Fruit
22 novembre	23 novembre	25 novembre	26 novembre
Jeunes pousses en salade Emincés de dinde aux herbes et ail Haricots coco à la tomate Fromage	Velouté de butternut et potimarron Merguez Semoule Fromage blanc au miel	Carottes râpées Pilons de poulet grillé aux herbes Pâtes au beurre Yaourt fermier	Brocolis en salade Poisson du jour céréales Fromage fruit
			
Chocolat	Fruit	Fromage	Gâteau
29 novembre	30 novembre*		
Salade Verte Parmentier de boudin et patates douce Fromage	Radis noir Quiche aux légumes Gâteau Fruit		
Fruit	Fromage à tartiner		

*Menu en commun avec le restaurant scolaire de Labastide-de-Lévis
Des modifications peuvent avoir lieu en fonction des livraisons
Des fruits de saison sont proposés tous les jours en plus du dessert!*

Les viandes proviennent de «Gaillac Viandes» (viandes exclusivement locales).

**La plupart des légumes et des fruits sont fournis par la plateforme de légumes Bio et
Locaux : « Terra Alter Pays d'Oc ».**

**Les produits laitiers (fromage et yaourts, fromage blanc) proviennent des Fromageries Bio :
Gaec du Rivet (Tonnac) et du Buisson Blanc (le Segur).**