



Menu Novembre 2023



<i>Lundi 6/11</i>	<i>Mardi 07/11</i>	<i>Jeudi 09/11*</i>	<i>Vendredi 10/11</i>
Betteraves pommes en salade Pâtes bolognaises Emmental Fruit de saison	Salade composée Chipolata Poulet Purée Maison Fruits	Brocolis mimosa Couscous de légumes Semoule Fromage blanc confiture	Carottes râpées Moules marinières Potatoes maison Semoule à la vanille Fruits
<i>Goûter</i> Pâte à tartiner	Pâtes de fruit	Fougasse	Gâteau maison
<i>Lundi 13/11</i>	<i>Mardi 14/11*</i>	<i>Jeudi 16/11</i>	<i>Vendredi 17/11</i>
Endives à l'orange Cordon bleu Petits pois carotte Fromage du pays	Petits Radis beurre Dahl de lentilles Tome de Savoie	Salade composée Lasagne au bœuf Bolognaise Yaourt fermier	Chou chinois en salade Brandade de poisson maison Mousse au chocolat
Fougasse	Fruits	Chocolat	Pâtes de fruit
<i>Lundi 20/11*</i>	<i>Mardi 21/11</i>	<i>Jeudi 23/11</i>	<i>Vendredi 24/11</i>
Gratinée à l'oignon Potimarron grillé A l'emmental Petits suisses	Jeunes pousses en salade Emincé de dinde aux herbes et à l'ail Pâtes au beurre Camembert	Cèleri rémoulade Cassoulet Saucisse de Toulouse St nectaire fermier Fruits	Carottes râpées Calamars à l'Armoricaine Riz camarguais Yaourt aux fruits
Fruits	Confiture	Fruits	Chocolat
<i>Lundi 27/11*</i>	<i>Mardi 29/11</i>	<i>Jeudi 30/11</i>	<i>Vendredi 01/12</i>
Feuilleté au fromage Quiche aux légumes de saison Riz au lait	Coleslaw Pilons de poulet aux herbes Flageolets Compote pomme poire	Salade d'endives Parmentier de boudin noir à la patate douce Far breton	Salade de chou rouge Fish and chips Tartare ail fines herbes Fruits
Emmental	Fruit sec	Fromage à tartiner	Pâte à tartiner
<i>Lundi 4/12</i>	<i>Mardi 5/12</i>	<i>Jeudi 7/12*</i>	<i>Vendredi 08/12</i>
Salade de riz Accra de morue Purée de butternut Flan caramel Kiwi	Salade composée Sauté de porc curry coco Pommes de terre vapeur Riz au lait	Pois chiches en salade Gratin de légumes Laguiole Compote de Pomme	Haricot vert en salade Bœuf stroganoff Carottes et Champignons Mousse au chocolat Fruit de saison`
Chocolat	Fruit	Fougasse	Pâte de fruit

*menu végétarien

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 et au goûter ! Le pain Bio provient de la boulangerie artisanale
« le Pétrin des Saveurs » à Gaillac.