

MENU PORTAGE NOVEMBRE 2024

lundi 28 octobre	mardi 29 octobre	mercredi 30 octobre	jeudi 31 octobre	vendredi 1 novembre	samedi 2 novembre
<p>Poule au vermicelles Salade coleslaw Roti de dinde Coquillettes BIO Tomme blanche Pomme BIO</p>	<p>Potage de courgettes BIO Salade de pdt au thon Quenelle de volaille sauce crémeuse à la tomate Haricots verts Bio Buche de chèvre BIO Banane</p>	<p>Potage de courgettes Bio Macédoine mayonnaise Fricadelle de boeuf Petits pois carottes Yaourt noix de coco Chou à la crème</p>	<p>Potage de céleri rave Mache à l'emmental Escalope de dinde Flageolets Yaourt aux fruits mixés Bio Kiwi</p>	<p>Potage de céleri rave Salami danois Blanquette de Poisson MSC Riz Bio Saint Paulin Clémentines</p>	<p>Velouté d'asperges Salade de perles marines Coq au vin Pommes de terre vapeur Edam Cocktail de fruits au sirop</p>
lundi 4 novembre	mardi 5 novembre	mercredi 6 novembre	jeudi 7 novembre	vendredi 8 novembre	samedi 9 novembre
<p>Soupe à l'oignon Radis roses beurre 1/2 sel Steack haché de veau sauce tomate Coquillettes Bio Emmental Pomme BIO</p>	<p>Velouté de carottes et tomates Salade d'endives miel et noix Sauté de porc à l'ananas Brocolis Bio Buche de chèvre Bio Kiwi</p>	<p>Velouté de carottes et tomates Salade de betteraves mimosa Cordon bleu Petits pois BIO Fromage Clémentines</p>	<p>Potage de légumes Crêpe aux champignons Cuisse de pintade Pommes de terre noisette Yaourt aromatisé Bio Banane BIO</p>	<p>Potage de légumes Macédoine de légumes sauce au yaourt Poisson du jour crème de poireaux Blé Saint Marcelin Ramequin entremet caramel</p>	<p>Velouté de tomate basilic Terrine de légumes Boudin noir Gratin dauphinois Faisselle Orange</p>
lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	mercredi 13 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre	samedi 16 novembre
<p>ARMISTICE 1918</p>	<p>Potage navets / PDT Carottes rapées vinaigrette Spaghetti Bio bolognaise Brie de Meaux Ramequin de compote de Pommes</p>	<p>Potage navets / PDT Saucisson à l'ail Poisson meunière MSC Purée de panais et pomme de terre Yaourt nature Bio Tarte grillée aux abricots</p>	<p>Potage de céleri rave Salade verte au comté Sauté de canard à l'orange Riz Bio Ramequin de fromage blanc Banane BIO</p>	<p>Potage de céleri rave Betteraves Bio Lasagnes aux boeuf Boursin Brownie et crème anglaise</p>	<p>Velouté de carottes et crème fraiche Feuilleté au fromage de chèvre Sauté de lapin Tagliatelles Rouy Ile flottante</p>
lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	mercredi 20 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre	samedi 23 novembre
<p>Potage de tomate aux vermicelles Salade de blé au surimi et maïs Escalope viennoise Epinard Bio béchamel Tomme de savoie IGP Poire</p>	<p>Potage courgettes vache qui rit Quiche au fromage Sauté de dinde façon fermière Carottes à la crème Camembert Bio Tarte aux pommes</p>	<p>Potage courgettes vache qui rit Salade de tomates Chili con carné Riz Bio Yaourt lait entier Bio Clémentines</p>	<p>Potage poireaux / PDT Salade de riz Niçois Navarin d'agneau Purée de pois cassés Fromage Ramequin de crème dessert Bio</p>	<p>Potage poireaux / PDT Œuf dur Bio mayonnaise Colombo de poisson Tortis Yaourt à la framboise Bio Pomme</p>	<p>Velouté de potiron Salade pdt et hareng Filet de poulet Purée de céleri Bleu d'Auvergne Orange</p>
lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	mercredi 27 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre	samedi 30 novembre
<p>Soupe au cresson Crêpe au fromage Paupiette de veau sauce champignons Haricots verts Bio Gouda Fruit de saison Bio</p>	<p>Potage navets P de terre Salade maïs et cœur de palmier Sauté de bœuf au paprika Pommes de terre rissolées Emmental Bio Compote de pomme</p>	<p>Potage navets P de terre Salade verte et croutons Blanquette de veau VVF Blé Bio Petits suisse aux fruits Crème dessert Bio</p>	<p>Soupe de lentilles Salade de céleri rémoulade Dos de cabillaud à la Dieppoise Petits pois carottes Fromage blanc Bio Compote 4 fruits</p>	<p>Soupe de lentilles Carottes rapées vinaigrette au jus d'orange Tajine de poulet Semoule Bio Cousteron Fruit de saison</p>	<p>Velouté de champignons Rillettes de poulet Rognons sauce madère Pommes de terre vapeur Munster AOP Ananas</p>

Le responsable peut être amené à modifier les menus.

David De Oliveira
Responsable de la Restauration Municipale