

Menu novembre 2020

JOURS	Ludi 02 novembre	Mardi 03 novembre	Jeudi 05 novembre	Vendredi 06 novembre
Entrée	Betteraves	Saucisson à l'ail	Salade de poireaux vinaigrette	Carottes dés de fromage
Plat	Bœuf goulache (bio.vbf)	Dos de colin	Émince de Porc au curry (gpl)	Couscous végétarien
Garniture	Semoule	Carottes Vichy (gpl)	Riz	
Produit Laitier	Yaourt aromatisé (bio)	Yaourt sucré (bio)	Camembert 40%	Fromage blanc (bio)
Dessert			Raisin	

JOURS	Lundi 09 novembre	Mardi 10 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
Entrée	Betteraves vinaigrette (frais)	Pomme de terre thon	Carottes maïs	Taboulé
Plat	Tagliatelles aux épinards	Gratin de légumes	Dos de colin (frais)	Poulet grillé (gpl)
Garniture		(courgettes / carottes / poivron)	Petits pois extra fins	Pommes sautées
Produit Laitier	Yaourt aromatisé (bio)			Crème au chocolat
Dessert		Banane		

JOURS	Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
Entrée	Haricots verts en salade	Salade Niçoise	Salade verte au bleu	Lentilles vinaigrette
Plat	Sauté de porc	Tartiflette (sans jambon)	Blanquette de veau	Dos de colin Meunière
Garniture	Coquillettes	Salade	Flageolets	Haricots beurres
Produit Laitier	Tomme			Camembert 40 %
Dessert	Kiwi		Compote abricots	

JOURS	Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
Entrée	Macédoine de légumes (frais)	Rosette	Taboulé	Betteraves vinaigrette (frais)
Plat	Chipolata (gpl)	Sauté de dinde (gpl)	Steak Haché (vbf)	Gratin de pâtes
Garniture	Pommes vapeurs (gpl)	Haricots verts	Pommes sautées	(Carottes/ Petits pois extra fins)
Produit Laitier	Emmental	Yaourt sucré		Salade
Dessert	Raisin		Gâteau yaourt chocolat	Fromage blanc (bio)

JOURS				
Entrée				
Plat				
Garniture				
Produit Laitier				
Dessert				

GPL : Groupement Locaux
Bœuf: vivien d'anjou bio (Soudan)
Frais: Produit frais
Dinde: La Brégonnerie (Nort-sur-Erdre)
VBF: viande bovine française
Légume : La boutardière (Saffré)

Lait: Ferme de Belchamps (Saffré)
Poulet: Ancenis
Poisson: Frais Nantes
Porc :La ferme du Bois Suzin (La Grigonnais)
Yaourt bio: Ferme de Péard (Blain)