


MENUS DE NOVEMBRE 2023 – ÉCOLE DE THAIRÉ

LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
 <p>Potage LOCAL Cannellonis Salade verte Yaourt aromatisé  FERMIER LOCAL</p>	 <p>Carottes râpées vinaigrette Œufs durs BBC Béchamel Gratin de Crozet aux légumes de saison Fromage blanc nature sucré</p>	 <p>Macédoine mayonnaise Saucisses de Francfort Purée Saint-Germain Camembert</p>	 <p>Betteraves vinaigrette Rôti de porc BBC  sauce moutarde  Mojettes BIO Petit Suisse au chocolat</p>	 <p>Sauté de bœuf LOCAL Miroton Pommes de terre à l'anglaise Tome noire à la coupe Fruit </p>
LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
 <p>Salade de riz et thon Cordon bleu de volaille Carottes Vichy Yaourt nature sucré FERMIER LOCAL </p>	 <p>Salade de quinoa aux crudités Dos de colin au beurre et citron Epinards à la Vache Qui Rit Fruit</p>	 <p>Tartiflette  Salade verte Flan au chocolat Compote pommes poires BIO</p>	 <p>Potage BIO  Pizza 3 fromages fraiche (Mozzarella, Emmental et Raclette) Salade verte Fruit</p>	<p>Steak haché de veau sauce tomate Pommes Dauphine Mimolette à la coupe Compote pommes fraises</p>
LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
 <p>Carottes râpées vinaigrette Pot-au-Feu Fromage blanc aromatisé</p>	 <p>Potage LOCAL  Blanc de poulet BBC Tandoori Riz à l'Indienne  Fruit</p>	 <p>Betteraves et perles de pâtes  Omelette au fromage BBC Epinards à la crème Crème brûlée</p>	<p>MENU D'ALSACE Choucroute (saucisses, choux vert et pommes de terre) Munster à la coupe Tarte alsacienne</p>	 <p>Potage BIO  Poisson frais sauce américaine Purée de pommes de terre Fruit</p>
LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	
<p>Parmentier de saumon Salade verte Port Salut à la coupe Salade de fruits frais</p>	 <p>Potage LOCAL  Rôti de veau LOCAL au jus Lentilles BIO aux carottes Yaourt nature sucré BIO </p>	 <p>Saucisses de volaille Coquillettes au beurre Crème renversée Fruit</p>	 <p>Omelette nature BBC Riz et ratatouille Boursin nature Compote pommes poires BIO </p>	