

# MENUS DE NOVEMBRE ET DÉCEMBRE 2022


Lundi 7 novembre	Mardi 8 novembre	Jeudi 10 novembre	Vendredi 11 novembre
Endives aux fromages (lait et moutarde)	Râpé de betteraves (moutarde)	Sardines	
Escalope de dinde (gluten) *	Galette de pomme de terre	Poulet Tex Mex (soja) *	
Haricots beurre	Haricots rouge et sa sauce tomate	Poêlée de légumes	
Comté (lait)	kiri (lait)	Emmental BIO (lait)	
Eclair au chocolat (soja-œuf-gluten-lait)	Fruit de saison	Semoule au lait (lait)	

Lundi 14 novembre	Mardi 15 novembre	Jeudi 17 novembre	Vendredi 18 novembre
Carotte râpées (moutarde)	Taboulé (gluten)	Potage maison	Cèleri avec thon (œuf)
Rôti de bœuf **	Purée de potiron (lait)	Lasagne à la bolognaise (cèleri-gluten-lait) *	Colin (poisson) ***
Pommes grenailles	Œuf dur (œuf)	Edam (lait)	Petits pois et ses carottes
kiri chèvre (lait)	P'tit Louis (lait)	Fruit de saison	Camembert BIO (lait)
Salade de fruits et gâteau	Fruit de saison		Crème chocolat (lait) et gâteau

Lundi 21 novembre	Mardi 22 novembre	Jeudi 24 novembre	Vendredi 25 novembre
Choux Blanc et dés de jambon (moutarde)	Haricots verts vinaigrette (moutarde)	Salade verte (moutarde)	Macédoine de légumes (œuf)
Boulettes d'agneau (soja-gluten) **	Couscous de légumes (gluten)	Cuisse de poulet *	Merlu avec sa sauce Hollandaise (lait-poisson) ***
Salsifis	Divers fromages (lait)	Epinards (lait)	Céréales gourmandes BIO (gluten)
Brie (lait)	Fruit de saison	Chavroux (lait)	Petit suisse (lait)
Flan pâtissier (lait-gluten-œuf)		Clafoutis aux cerises (lait-œuf-gluten)	Fruit de saison

Lundi 28 novembre	Mardi 29 novembre	Jeudi 1 décembre	Vendredi 2 décembre
Salade piémontaise (œuf)	Salade d'endives (moutarde)	Potage maison	Champignon à la Grecque (lait-gluten)
Rôti de porc **	Parmentier de légumes surgelé (lait-gluten-soja-œuf)	Parmentier de canard (lait-gluten) **	Saumon *** et sa sauce Parisienne (lait)
Ratatouille	Coulommiers (lait)	Samos (lait)	Pomme de terre vapeur
Babybel (lait)	Compote	Fruit de saison	Buchette de chèvre (lait)
Fruit de saison			Fruit de saison

Lundi 5 décembre	Mardi 6 décembre	Jeudi 8 décembre	Vendredi 9 décembre
Pamplemousse	Bâtonnet de concombre	Maquereaux	Crêpes au fromage (lait)
Croque monsieur Cantal et Jambon (lait-gluten) *	Riz bolognaise végétarien	Steack de veau (soja) **	Colin (poisson) ***
Camembert BIO (lait)	Petits suisses (lait)	Choux fleur à la béchamel (lait)	Jeunes pousses de carottes à l'ail
Compote		Yaourt sucré BIO (lait)	Kiri (lait)
			Fruit de saison

Lundi 12 décembre	Mardi 13 décembre	Jeudi 15 décembre	Vendredi 16 décembre
Râpé de betteraves (moutarde)	Salade de lentille (moutarde)		Terrine de légumes (lait-œuf-cèleri)
Moussaka bœuf et agneau (soja-gluten-cèleri) *	Croustillant fromager BIO (lait-œuf-gluten-lupin) *	<b>REPAS DE NOËL</b>	Parmentier de poissons à la patate douce (lait-gluten-poisson-cèleri) *
Cantal (lait)	Kiri (lait)		Divers fromages (lait)
Crème à la vanille (lait)	Fruit de saison		Fruit de saison

\* Origine France  
 \*\* Origine UE  
 \*\*\* Origine Atlantique Nord

SURGELES  
 CONSERVES  
 FRAIS

COMMUNE de CHAZELLES



Au Coeur de la Pierre