













2023 - Menu du mois de Novembre

| | Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|----------------|---|---|--|---|
| 06/11 au 10/11 | Feuilleté aux 2 fromages Cordon bleu/Petits pois  Yaourt vanille |  Carottes râpées Sauté de veau fermier / Purée aux olives Raisin régional |  Salade (crouton des de fromages et emmental) Raviolis aux légumes PomPote Pomme | Bouillon vermicelle Poisson frais Msc / Riz  Poire régionale |
| 13/11 au 17/11 |  Betterave vinaigrette Haut de cuisse de poulet / Frites  Kiwi régional | Accras de poissons Chipolatas / Gratin de choux fleurs Crème dessert chocolat |  Salade aux noix Couscous végétarien Légumes  Pomme régionale | Velouté de légumes Colin meunière / Pâtes  Fromage blanc fermier |
| 20/11 au 24/11 | Coleslaw Boules de bœuf Spaghetti Raisin  | Dahl de lentilles vertes / Riz Basmati  Yaourt fermier sucré | Jambon blanc supérieur Nuggets pleins filets de colin / Epinard à la crème Gâteau au yaourt maison | Endives aux pommes Blanquette de poulet / légumes / quinoa Fromage fermier |
| 27/11 au 01/12 | Choux rouges vinaigrette Steak haché / Pâtes  Yaourt framboise | Carottes <u>Emincé de porc</u> / Pommes vapeurs Orange | Velouté d'automne Pizza chèvre miel / Salade Mousse au chocolat | <u>Pâté de campagne</u> Poisson frais / Riz / Gratin de poireau Poire régionale |

Repas avec porc

Agriculture Biologique

A base de poisson

Producteurs locaux

Agriculture bio et local * Produit labélisé



Respecte la pêche durable et écoresponsable

<https://www.msc.org/fr>



Défense pour une meilleure répartition de la valeur le long de la chaîne agro-alimentaire



Aides européennes pour la promotion et l'éducation d'une alimentation plus saine

<https://agriculture.gouv.fr/mots-cles/fruits-et-lait-lecole>

<https://agriculture.gouv.fr/tout-comprendre-de-la-loi-egalim-2>