

Menus de novembre 2019



Lundi 4	Mardi 5	Jeudi 7	Vendredi 8
Repas BIO	Repas BIO		
Soupe de Courges	Salade Verte	Brocolis Vinaigrette	Salade de pâtes
Omelette au Fromage	Couscous Agneau	Calamars à l' Américaine	Endives au jambon
Lentilles		Riz	
Fruit	Fromage	Yaourt	Compote
Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
Repas BIO	Repas BIO		
	Cèlerie Vinaigrette	Charcuterie	Salade de choux chinois
Férié	Blanquette de Veau	Moules marinières	Escalope de Volaille
	Boullgour	Riz	Purée
	Yaourt	Fruit	Pâtisserie
Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Repas BIO	Repas BIO		
Carottes Râpées	Bouillon Vermicelle	Taboulé de Boullgour	Salade d' Endives
Spaghettis Bolognaise	Tortilla Paysanne	Poisson Pané	Saucisse
	Salade	HV à la tomate	Gratin de Chou Fleur pdt
Yaourt	Fromage	Yaourt	Fruit
Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
Repas BIO	Repas BIO		
Betteraves/Salade	Potage Poireaux PDT	Macédoine de Légumes	Salade Verte
Boeuf Carottes	Pois Chiches à la Tomates	Paëlla	Tartiflette
	Semoule		
Fromage	Yaourt	Yaourt	Fruit
	° Produits BIO en dehors des lundis et mardis		
Toutes nos viandes bovines sont françaises et de race à viande. 100% Ariégeoise			