

MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2022

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 07 au 11 novembre	Tarte aux poireaux Sauté de porc (FR) Semoule Fromage Dessert	<u>Menu végétarien</u> Salade de riz Quenelles natures à la tomate Ratatouille Fromage Compote de fruits	Salade verte Cuisse de poulet (FR) Purée Fromage Fruit	Férié
Semaine du 14 au 18 novembre	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	Pizza Sauté de volaille (FR) Jardinière de légumes Fromage Dessert	Macédoine de légumes Cordon bleu (FR) Pommes sautées Fromage Compote de fruits	<u>Menu végétarien</u> Salade composée Lasagnes légumes du Sud au Pesto Fromage Fruit	Salade verte Paupiette du pêcheur sauce Sétoise Ebly aux petits légumes Pâtisserie
Semaine du 21 au 25 novembre	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	Salade de haricots verts Raviolis à la Bolognaise (FR) (Gruyère râpé) Dessert	Carottes râpées Fricadelle de bœuf (FR) Flageolets Pâtisserie	<u>Menu végétarien</u> Pois chiches Omelette nature (FR) Poêlée de légumes Fromage Dessert	Salade verte Filet de colin meunière Riz à la tomate Fromage Fruit
Semaine du 28 novembre au 02 décembre	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	Taboulé Rissolette de veau (FR) Carottes persillées Fromage Dessert	Betteraves rouges Hachis parmentier (FR) Fromage Compote de fruits	<u>Menu végétarien</u> Salade de pommes de terre Tarte aux 3 fromages Petits pois Fruit	Salade verte Brandade de morue Parmentière Pâtisserie

Information allergènes: présence possible de céleri, d'œufs, de céréales contenant du gluten, crustacés, poisson, lupin, lait, mollusques, moutarde, fruits à coque, arachides, graines de sésame, sulfites et soja dans notre laboratoire de cuisine.

(FR): viande d'origine Française

(UE): viande d'origine Union Européenne

Produits Bio:



: pêche durable

A noter: Les menus peuvent être modifiés en fonction des arrivages

Menus élaborés dans notre laboratoire de cuisine *Les Délices de Julien* - ZAC de la Plaine 13440 Cabannes

Agrément sanitaire Européen N°13.018.004

Menus validés par une diététicienne