

## Menus des écoles du 05 novembre au 30 novembre 2018

Semaine n° 45  
Du 05 au 09 nov  
2018

LUNDI 05	MARDI 06	MERCREDI 07	JEUDI 08	VENDREDI 09
Saucisson à l'ail*	Bouillon vermicelle	Accra de morue	Crudité**	Pomelos**
Filet de merlu pané Haricots verts**	Pot-au-feu**	Tarte poireaux** / saumon fumé	Tartiflette ** au Bethmale*	Epaule d'agneau* persillée Haricots blancs au jus**
Fruit**	Crème pâtissière** aux fruits	Fruit**	Yaourt aux fruits	Crumble aux pommes**

Semaine n° 46  
Du 12 au 16 nov  
2018

LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 14
Cocktail de crevettes	Crudité**	Frisée aux noix	Radis** râpé	Chou-fleur** vinaigrette
Omelette** aux herbes Gratin de blettes**	Brochette de volaille Carottes**-pdt**	Paupiette du pêcheur Riz pilaf**	Cote de porc* Salsifis au beurre	Brandade** de morue
Fromage blanc** à la confiture	Génoise aux poires	Glace vanille	Fruit**	Flamby

Semaine n° 47  
Du 19 au 23 nov  
2018

LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
Taboulé au quinoa**	Asperges mayo	Nem au poulet/Salade**	Rosette de Lyon/salade verte**	Chutney de betteraves**
Veau** au citron Boulgour**	Potée* au chou**	Tortilla** aux lardons et pdt**	Emincé de poulet* à la chinoise Purée de butternut**	Miettes de lieu à la tomate Torsades multicolore**
Compote de pommes** à la crème de marrons	Tarte** au citron	Fruit**	Fruit**	Crème dessert vanille

Semaine n° 48  
Du 26 nov au 30  
nov 2018

LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
Clafoutis de potimaron**	Crudité**	Pois-chiche** en salade	Endives au Bethmale*	Velouté de pois cassés**
Plat de côte* aux lentilles**	Sauté de dinde à l'orange et aux figues Pdt**	Quiche au thon Salade verte**	Moules** Frites	Chili con carne* Haricots rouges** Riz**
Fruit**	Gâteau chocolat aux noix	Fruit**	Entremets** vanille au coulis de framboise	Fruit**

*La totalité des fruits et légumes frais sont issus de l'agriculture biologique. Quand l'approvisionnement n'est pas garanti nous appelons l'entrée ou le dessert crus "crudité" ou "fruit". 2 astérisques signifient qu'il s'agit d'un produit bio, un seul astérisque signifie production locale distribuée le plus souvent par la Plateforme Terroirs Ariège Pyrénées. Sauf indication contraire, la viande de bœuf est d'origine française (élevage, abattage, et découpage).*

**Vous pouvez retrouver les menus sur le site [www.freychede.fr](http://www.freychede.fr)**