

## Menus des écoles du 08 au 26 novembre 2021

Semaine n° 45  
Du 8 au 12 nov  
2021

LUNDI 08	MARDI 09 <i>végé</i>	MERCREDI 10	<del>JEUDI 11</del>	VENDREDI 12
Feuilleté fromage	Salade parmentière**	Crudité**	<del></del>	Crudité**
Potée* au chou**	Tarte au chèvre Salade verte**	Omelette** au gruyère Haricots plats	<del></del>	Lasagne bœuf/épinards**
Fruit	Crème pâtissière**	Liégeois vanille	<del></del>	Croustade

Semaine n° 46  
Du 15 au 19 nov  
2021

LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19 <i>végé</i>
Pomelos**	Saucisson à l'ail*	Crudité	Crudité**	Taboulé**
Cassoulet*	Gratin d'aubergines** à la lotte	Escalope viennoise Poêlée de légumes	Merguez** Carottes Vichy**	Tartiflette** végétarienne
Gâteau chocolat	Fruit**	Banane	Bâtonnet de glace	Smoothie

Semaine n° 47  
Du 22 au 26 nov  
2021

LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25 <i>végé</i>	VENDREDI 26
Endives au roquefort	Crudité**	Salade composée	Oeuf** mimosa	Velouté de légumes**
Brochette de volaille Haricots verts**	Poulet* au citron Torsades**	Tarte au poisson	Pois-chiche** à la tomate Semoule**	Sauté de porc* sauce bananes** Pommes vapeur**
Compote à la crème de marrons	Poire au chocolat	Salade de fruits**	Fruit**	Crème dessert

*FROMAGE : En règle générale, chaque fois qu'il y a un fruit (cru ou cuit) au dessert, une portion de fromage est fournie ; cependant, si l'entrée et le plat chaud contiennent des produits laitiers (rarement), la règle peut ne pas s'appliquer.*

*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).*

*Les menus peuvent être consultés sur le site [www.freychede.fr](http://www.freychede.fr)*