

Menus des écoles du 06 novembre au 1er décembre 2017

Semaine n° 44
Du 06 au 10 nov
2017

LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10
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** au chocolat	Fruit**	Yaourt aux fruits	Crumble aux pommes**

Semaine n° 45
Du 13 au 17 nov
2017

LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
Cocktail de crevettes	Crudité**	Frisée aux noix	Radis** râpé	Chou-fleur** vinaigrette
Veau** au citron Semoule**	Brochette de volaille Purée de carottes**	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° 46
Du 20 au 24 nov
2017

LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
Endives au Bethmale*	Asperges mayo	Toast au beurre de sardine	Rosette de Lyon/salade verte**	Chutney de betteraves
Omelette** aux herbes Gratin de blettes**	Potée* au chou**	Quiche au thon Salade**	Poulet* à la chinoise Purée de butternut**	Colin sauce crevettes Torsades multicolore**
Compote de pommes** à la crème de marrons	Tarte au citron	Fruit**	Fruit**	Crème dessert vanille

Semaine n° 47
Du 27 nov au 1er
déc 2017

LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 1er
Clafoutis de potimaron**	Crudité**	Nem au poulet/salade verte**	Crudité**	Velouté de pois cassés**
Plat de côte* aux lentilles**	Sauté de dinde à l'orange et aux figues Pdt**	Bouchées à la reine fromage	Chili con carne* Haricots rouges** Riz**	Lasagne** aux épinards** et au saumon
Fruit**	Gâteau chocolat aux châtaignes	Pruneaux au sirop	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