Menu de Novembre

WISSOUS

Menu des Grandes section de La Fontaine

Produits Bio
Pêche durable
Label Rouge
Fait maison
Repas Végétarien
Porc

Grève

LUNDI 2 NOVEMBRE	MARDI 3 NOVEMBRE	MERCREDI 4 NOVEMBRE	JEUDI 5 NOVEMBRE	VENDREDI 6 NOVEMBRE
Calamar à la romaine et salade verte Bolognaise de bœuf Spaghetti et emmental râpé Petit pot de glace vanille choco	Salade de radis et maïs Merlu sauce aurore Haricots verts Yaourt nature et sucre	Émincé de veau sauce moutarde Purée de butternut Coulommiers Fruit de saison	Velouté de courgette et vache qui rit Nuggets de volaille Riz Fruit de saison	VÉGÉ ! Chou rouge aux agrumes et dés de mimolette Moussaka végétarienne Mousse au chocolat
LUNDI 9 NOVEMBRE	**MARDI 10 NOVEMBRE**	**MERCREDI 11 NOVEMBRE**	**JEUDI 12 NOVEMBRE**	**VENDREDI 13 NOVEMBRE**
Cordon bleu Brocolis et pommes de terre Rondelé Fruit de saison	VÉGÉ ! Salade iceberg, vinaigrette et feta Lasagnes végétariennes Compote de pomme	Férié	Carottes râpées vinaigrette au miel Bœuf aux oignons Petits pois Fromage blanc et sucre	Colin sauce citron Semoule Emmental Fruit de siason
LUNDI 16 NOVEMBRE	**MARDI 17 NOVEMBRE**	**MERCREDI 18 NOVEMBRE**	**JEUDI 19 NOVEMBRE**	**VENDREDI 20 NOVEMBRE**
VÉGÉ ! Céleri rémoulade Veau LR au jus Gratin de chou-fleur Petits suisses aromatisés	Grève Bolognaise de lentilles Penne Croc lait Fruit de saison	Coleslaw et mimolette Jambon Frites Fromage blanc aromatisé	Les plantes aromatiques la Menthe Velouté de courge à la menthe Boulettes d'agneau à la menthe Riz Brownie chocolat menthe	Salade verte et bûche de lait mélangé Brandade de poisson Fruit de saison
LUNDI 23 NOVEMBRE	**MARDI 24 NOVEMBRE**	**MERCREDI 25 NOVEMBRE**	**JEUDI 26 NOVEMBRE**	**VENDREDI 27 NOVEMBRE**
Merlu sauce curry Semoule aux petits légumes Croc lait Fruit de saison	VÉGÉ ! Carottes râpées Omelette Épinards à la crème Gaufre au chocolat noisette	Hachis parmentier de carotte Camembert Fruit de saison	Chou blanc vinaigrette et dés d'emmental Émincé de bœuf sauce caramel Blé Petit-suisse nature et sucre	Menu des CP de La Fontaine Pizza au fromage et salade verte Carbonara de volaille Spaghetti Glace cornet vanille fraise

La Restauration Municipale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Les plats proposés dans les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin et mollusques