

menu du mois de novembre 2024



Samedi 1 novembre
Pâté de tête cornichons
Tranche de foie de veau
Choux de Bruxelles
St-Paulin & biscuit sablé
fromage blanc c. de marron

Dimanche 2 novembre
Dartois au jambon
Confit de poule
Lentilles au jus
St-Nectaire & gâteau basque

Lundi 3 novembre
Riz thon maïs tomate
Saucisse fine
Choux fleur béchamel
Faisselle & Yaourt aromatisé

Mardi 4 novembre
Carottes râpées
sauté de poulet aux
champignons
Purée de pdt
St-Bricet & Compote pêche

Mercredi 5 novembre
Tarte lorraine maison
Filet de colin pané
Épinards à la crème
Bébicrème & banane

Jeudi 6 novembre
Potage maison
Faux filet
Pâtes au beurre
Yaourt & Gâteau aux fruits

Vendredi 7 novembre
Tomates Antiboise
sauté d'agneau
Semoule aux légumes
Cantal & Flan au chocolat

Samedi 8 novembre
Pâté de campagne
Rôti de boeuf
Salsifis persillé
St- Nectaire & île flottante

Dimanche 9 novembre
Crabe farci
Magret de canard
Pomme de terre sautées
Mini Brin & choux pâtissier

Lundi 10 novembre
Choux fleur mimosa
sauté de poulet sauce crème
Pâtes au beurre
Babybel & kiwi

Mardi 11 novembre
Friand au fromge
Poisson frais
Gratin de courgettes
banane

Mercredi 12 novembre
Radis beurre
Jambon braisé
Purée
compote

Jeudi 13 novembre
Oeuf mayonnaise
Foie de veau
Haricots verts
Fromage blanc au miel

Vendredi 14 novembre
Salade composée
sauté d'agneau
Gnocchis à la romaine
Petits suisse aux fruits

Samedi 15 novembre
Betteraves rouges
Rôti de porc
Haricots blancs
Chavroux & pomme
pate de fruit

Dimanche 16 novembre
Fritons
Magret de canard
Poêlée romanesco
St-Paulin & forêt noire

Lundi 17 novembre
pâté de campagne
Omelette
Petits pois carottes
Flan au caramel

Mardi 18 novembre
Salade de pâtes tricolores
Paupiettes de poisson
Choux fleur béchamel
Vache qui rit & orange

Mercredi 19 novembre
Carottes & choux blanc mayo
Cuisse de poulet
Pommes noisettes
Cocktail de fruits

Jeudi 20 novembre
Potage pdt & légumes
Paupiette de veau
Riz blanc
Yaourt brebis chocolat

Vendredi 21 novembre
Tarte aux poireaux
Saucisse rôtie
Ratatouille
Yaourt sucré bio

Samedi 22 novembre
Maquereaux moutarde
Boudin aux pommes
Purée maison
Brie à la coupe & quetsches

Dimanche 23 novembre
Crevettes mayonnaise
Filet mignon de porc
Flageolets
Mini Brin & bavarois poire

Lundi 24 novembre
Brocolis & carottes rémoulade
Blanquette de dinde
Frites
Orange

Mardi 25 novembre
Saucisson brioché
Risotto de pépinettes au Canard
champignons crème de
parmesan

Mercredi 26 novembre
Salade de pdt thon
Rôti de veau
Carottes persillées
Petit suisse & gaufre

Jeudi 27 novembre végétarien
taboulé aux légumes
Oeuf mollet sauce Mornay
Poêlée légumes d'automne
Compote & pain d'épices

Vendredi 28 novembre
Saucisse sèche
Wok de tagliatelles aux
crevettes
et ses légumes croquants
Mousse au chocolat

Samedi 29 novembre
Céleri rémoulade
Cuisse de pintade
Choux de Bruxelles
Fourme d'Ambert & éclair café

Dimanche 30 novembre
Soufflet aux fromages
Rôti de boeuf
Pommes de terre sautées
Pavé d'Affinois
banane flambée

À VOS MÉNINGES...

H O A V Z G M E T A D O N N E E S S Z Q
T H Y D X S U F R P W T G I F E E K Ç Ç
N R E I D U T E E W Y T Y L I K U R S S
V O P O N C G E P R S X N W V Q J O C R
E I G O L A E N E G L P Z E C V X S I U
L T M J T G U U D V F H L S M Q Q E L E
T K F R F N E R E I A O O A N U T R B T
K W A V H S F P I Y H T H A N B C T U C
Y P Z Z S E L E C T I O N N E R Z O P E
G E R I O T I R R E T G V J Ç P D E D L
B X E R B T W A N O E R E C H E R C H E
V E O H P S G T Y X M A G S H F O E I J
U H S Q C P P L M M O P G P I S R G S W
E D F I K I M J J Z I H U B S U T H G S
P S D U T K F E J E G I J C T X O B O I
Ç C H N E R W F J M N E Ç L O Q W C I F
D F L Z T Y E T A R A G U O I X H J O L
X I F G H I T P R F G C E D R C X F U A
O Ç H J L T G O X C E G Ç R E X E D N I
C S F Q Z U Ç G S E V I H C R A R K Z U

AFFICHE
ARCHIVES
CULTURE
DOCUMENT
ETUDIER
EXPERTISE
GENEALOGIE
HISTOIRE
INDEXER
LECTEURS
METADONNEES
PARTAGER
PHOTOGRAPHIE
PLAN
PUBLICS
RECHERCHE
SELECTIONNER
TEMOIGNAGE
TERRITOIRE
TRESOR

Compte tenu du marché, le gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus, tout en respectant leur équilibre nutritionnel
Viandes Bousquet viandes (La primaube 12))- Fruits et légumes : Garonne Fruits (Castelnau d'Estretfond) – Poisson frais : Ets Mericq (47) Épicerie :
Pro à pro (Montauban 82), Volaille : Maison Alex (toulouse 31).

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.



VILLE DE
SAINT-JORY