



Menus du 02 au 27 novembre 2020

ARANDON-PASSINS

Bon Appétit!

	02 AU 06 NOVEMBRE	09 AU 13 NOVEMBRE	16 AU 20 NOVEMBRE	23 AU 27 NOVEMBRE
LUNDI	<p>MENU VEGE</p> Salade de PDT, échalote, persil Pané de blé, fromage, épinards Côtes de blettes sauce blanche Tarte au flan	Pâté croûte Steak haché à l'échalote (VBF) Salsifis béchamel Fruit de saison	Salade coleslaw Chipolatas (VPF) Purée Edam Salade de fruits	Poireaux vinaigrette Escalope de volaille (VF) Gratin de pommes de terre Crème dessert
MARDI	Rôti de dinde (VF) Pommes de terre aux herbes Petit suisse  Compote pommes/banane	<p>MENU VEGE</p> Betteraves rouges/œuf Crousti fromage Courgettes  Yaourt nature Tarte aux pommes	<p>MENU BIO</p> Sauté de veau  Torti  Camembert  Compote/biscuit 	Betteraves Sauté de porc à la moutarde (VPF) Semoule Edam  Fruit de saison
JEUDI	Sauté de bœuf charolais (VBF)  Pâtes Tomme de montagne  Fruit de saison	Terrine de poisson Choucroute garnie Kiri Flamby vanille	Découverte de nos régions LA BOURGOGNE	<p>MENU VEGE</p> Terrine de légumes Steak de soja à la tomate Lentilles Yaourt nature  Eclair au chocolat 
 VENDREDI	Salade d'endives aux noix Paupiette du pêcheur Petits pois/carottes Crème dessert vanille 	Salade de haricots verts Poisson blanc sauce citron Coquillettes/fromage  Fruit de saison 	Céleris rémoulade  Filet de hoki sauce aurore (MSC) Ebly à l'espagnole Fondant chocolat	Saumon à l'aneth Epinards hachés à la crème Tomme blanche  Fruit de saison

VBF : viande bovine française / **VPF** : viande de porc français / **LF** : lapin français / **VF** : volaille française / **MSC** : pêche durable / **Légumes et fruits de saison** / **Produit locaux**



Menus du 30 nov au 18 déc 2020

ARANDON-PASSINS

Bon Appétit!

	30 NOV AU 04 DECEMBRE	07 AU 11 DECEMBRE	14 AU 18 DECEMBRE	
LUNDI	<p>MENU BIO</p> <p> Taboulé</p> <p>Steak haché (VBF) </p> <p> Haricots verts</p> <p>Camembert </p> <p> Fruit de saison</p>	<p>MENU VEGE</p> <p>Œuf</p> <p>Epinards</p> <p>St Paulin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Filet de hoki au beurre blanc</p> <p> Carottes persillées</p> <p>Fromage blanc battu </p> <p>Fruit de saison</p>	
MARDI	<p>Carottes au citron</p> <p>Rôti de porc en civet (VPF)</p> <p> Coquillettes</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Compote</p>	<p>Bœuf braisé aux aïelles (VBF)</p> <p> Carottes au jus</p> <p>Yaourt nature </p> <p> Compote pommes/biscuit</p>	<p>MENU VEGE</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Risotto aux petits légumes</p> <p>Carré président</p> <p>Fruit de saison </p>	
JEUDI	<p>Salade verte/œuf/croûtons</p> <p>Paupiette de veau (VBF)</p> <p>Choux fleur en gratin </p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Rôti de dinde à l'estragon (VF)</p> <p>Gratin de blettes</p> <p>Petit suisse</p> <p>Tarte aux pommes </p>	<p>Menu de Noël</p>	
VENDREDI	<p>MENU VEGE</p> <p>Céleri</p> <p>Quenelle nature sauce Nantua</p> <p>Riz</p> <p>Bûche du Pilat</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Colin sauce citron</p> <p>Petits pois/carottes</p> <p>Bûche de chèvre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betteraves</p> <p>Parmentier de canard</p> <p>Tomme de montagne</p> <p>Compote/biscuits </p>	

VACANCES
DE FIN D'ANNEE



VBF : viande bovine française / VPF : viande de porc français / LF : lapin français / VF : volaille française / MSC : pêche durable / Légumes de saison / Produit locaux