

En Novembre, on mange quoi...

*Produits fournis par les producteurs locaux et / ou élaboré sur place :

- Boulangerie de Launac (Pain)
- Boucherie Sabathé à Ségoufielle (Charcuterie-viande)
- Epicerie les délices d'Hélène à Thil (Fruits et Légumes)
- Maraîchère aux Thi' Légumes etc à Thil (Légumes bio)
- La Ferme de Lagrange à Thil (élevage de porc)
- La Ferme d'en Herré à Le Castéra (produits bio farine, lentille, pois chiche...)



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine 1 Du 4/11 au 8/11	Menu végétarien Cèleri rémoulade Omelette au fromage* Haricots verts Petit suisse	Salade d'endives* Sauté de porc* Purée* Fromage/Fruit*	Betteraves* Poisson à la provençale* Ebly Fromage/Biscuit	Pâté de campagne* Moussaka* Panna cotta*
Semaine 2 Du 11/11 au 15/11	/	Carottes râpées* Bœuf bourguignon * Pommes de terre sautées* Compote/ Biscuit	Taboulé Poisson pané Haricots beurre Yaourt	Oignon ring Couscous au poulet* Petit suisse
Semaine 3 Du 18/11 au 22/11	Menu végétarien Macédoine Pâtes bolognaise végété* Gâteaux*	Salade verte* Carbonade* Choux de Bruxelles* Riz au lait	Chou rouge* Hachis de thon* Fromage/Fruit*	Coleslaw Saucisse* Flageolets Fromage/Fruit*
Semaine 4 Du 25/11 au 29/11	Menu végétarien Crêpe au fromage Dahl de lentilles* Riz basmati Fromage blanc	Soupe de légumes* Cordon bleu Epinard Biscuit/Fruit*	Concombre* Blanquette de poisson* Riz Fromage/Fruit*	Salade de lentilles* Endive au jambon* Ile flottante*

Les menus sont susceptibles de changer en fonction de l'approvisionnement des stocks et des fournisseurs