

MENUS restaurant municipal

MENUS NOVEMBRE 2021

École élémentaire et **maternelle** de Nay et Mirepeix - **Centre de loisirs** - Portage de repas en liaison chaude (potage tous les jours en complément)

LUNDI 01/11/21	MARDI 02/11/21	MERCREDI 03/11/21	JEUDI 04/11/21	VENDREDI 05/11/2021 repas végétarien
FÉRIÉ	Coeur de palmier, dés de mimolette, maïs Axa de veau et riz Gâteau basque	Salade niçoise Canard Purée de potiron Liégeois	Salade d'endives Poisson en sauce gratin d'épinards et p.de terre Bleu Banane	Salade p.de terre parisienne Chakchouka de pois chiches tomates, œuf au plat Coulommiers Fruit frais
LUNDI 08/11/2021 repas végétarien	MARDI 09/11/21	MERCREDI 10/11/21	JEUDI 11/11/21	VENDREDI 12/11/21
Endives et mimolette Boulettes de légumes Riz et lentilles Compote	Feuilleté fromage Haut de cuisse rôti au jus Haricots verts persillés Kidiboo Fruit frais	Salade verte aux pommes Rôti de boeuf au jus Pommes lamelles sautées Flan vanille caramel	FÉRIÉ	Potage Poisson sauce beurre blanc Carottes batônnetts et pâtes Comté Fruit frais
LUNDI 15/11/21	MARDI 16/11/21	MERCREDI 17/11/21	JEUDI 18/11/21	VENDREDI 19/11/2021 repas végétarien
Taboulé Cordon bleu Petits pois Emmental Fruit frais	Salade iceberg au surimi Blanquette de veau Frites Yaourt local	Salade, maïs, pois chiches, carottes Saucisse Purée de légumes Crème vanille	Potage Poisson meunière Coquillettes Vache qui rit Fruit frais	Carottes râpées Omelette aux p. de terre Piperade Petit suisse
LUNDI 22/11/21	MARDI 23/11/2021 repas végétarien	MERCREDI 24/11/21	JEUDI 25/11/21	VENDREDI 26/11/21
Crêpe au fromage Sauté de boeuf Poêlée de légumes Samos Fruit frais	Chou rouge vinaigrette Couscous de légumes végétarien Semoule et pois chiches Liégeois chocolat	Saucisson sec et beurre Steak haché de veau au jus Carottes sautées Brie Fruit frais	Potage de légumes Tartiflette et salade Fromy Salade de fruit frais	Céleri râpé, dés de jambon Merlu sauce citron Blé façon pilaf Mimolette Eclair
LUNDI 29/11/2021 repas végétarien	MARDI 30/11/21	MERCREDI 01/12/21	JEUDI 02/12/21	VENDREDI 03/12/21
Salade de chou chinois Lasagnes végétarienne Cantal Compote	Pâté et cornichon Rôti de veau au jus Purée de potiron Emmental Fruit frais	Salade mélange composée Rable de lapin à la moutarde Gratin de chou fleur Fromage blanc sucré	Carottes râpées Poisson pané et citron Duo de courgettes et riz Bûche chèvre Gâteau basque	Potage Spaghetti carbonara aux dés de jambon Carré frais Fruit frais

Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

produits locaux 

agriculture biologique



menu végétarien

Menus validés 26/10/2021 par :

Sabine INDURAIN
Diététicienne

Bruno FRECHOU
Responsable du foyer restaurant

Les repas sont à consommer immédiatement après réception