



Aurons

Menus scolaires et centre de loisirs

Novembre 2021



Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Coupelle pâté de volaille Colin meunière Riz pilaf Coulommiers Fruit	Salade mélangée Hachis parmentier Samos Mousse chocolat	Endives aux noix Poulet rôti aux herbes Poêlée de légumes forestière Buchette mi-chèvre Flan vanille	Férié	Cocnombres vinaigrette Nuggets de volaille Frites et ketchup Tartare fine herbes Compote pomme fraise
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Radis beurre Raviolis au bœuf emmental râpé Edam Liégeois vanille	Pois chiches BIO au cumin Omelette BIO nature Haricots verts BIO à l'ail Camembert BIO Fruit BIO	Potage de légumes Croque monsieur Maison Salade verte vinaigrette Tomme noire Fruit	Betteraves vinaigrette Steak haché de bœuf Purée de patates douces Fromage blanc aux fruits Fruit	Carottes râpées Filet poisson frais sce crème de roche Riz safrané Rondelé nature Cake aux pépites de chocolat
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Salade verte croustons vgte ancienne Saucisse de Lozère Petits pois aux fèves et à la tomate Crème catalane Sablé des Flandres	Pizza au fromage Hoki pané Chou fleur béchamel Mimolette Compote de pomme	Concombres vinaigrette Rôti de bœuf au jus Purée de panais Coulommiers Tarte flan	Velouté de légumes Quenelles natures sauce tomate basilic Semoule Gouda Fruit	Salade de lentilles Poulet aux épices Gratin de potiron Yaourt fruits mixés Fruit
Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 1/12	Jeudi 2	Vendredi 3
Potage de légumes Bœuf stroganoff Pommes rissolées Petit suisse nature sucré Fruit	Salade verte vinaigrette Colin meunière Haricots plats persillés Saint Nectaire Chou vanille	Carottes râpées Filet de merlu sauce normande Beignet de chou fleur Lou foundre Poire au sirop	Brocolis mimosa Boulette de soja sauce pizzaïolo Coquillettes et emmental râpé Fromage blanc nature sucré Fruit	Rosette et cornichons Gratin de poisson Riz pilaf Fondu Président Fruit



Fait maison



Fromage à la coupe



Produit agriculture biologique



Boeuf race à viande



Produit Label Rouge



Produit local



Viandes origine France



Pêche durable



Appellation d'Origine Contrôlée



Repas Végétarien



Indication Géographique Protégée



Vinaigrette maison à base d'huile de Velaux

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, trace possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

Sous réserve d'approvisionnement