

# MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2020, ECOLE DE VERQUIERES

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06 novembre	Tarte poireaux Sauté de porc (FR) Carottes persillées Pâtisserie	Jambon beurre Escalope de dinde viennoise (FR) Jardinière de légumes Fromage Compote de fruits	<u>Menu végétarien</u> Taboulé Omelette (FR) Poêlée de légumes Fromage Fruit	Salade verte Filet de colin à la Provençale Riz Pilaf Fromage Dessert
Semaine du 09 au 13 novembre	Macédoine de légumes Chili con carne (FR) Fromage Dessert	<u>Menu végétarien</u> Salade d'haricots verts Lasagnes Ricotta épinard chèvre Fromage Compote de fruits	Pizza Chipolatas (FR) Petits pois carottes Fromage Fruit	Salade verte Brandade de morue Parmentière Pâtisserie
Semaine du 16 au 20 novembre	Carottes râpées Pâtes à la Bolognaise Fromage Pâtisserie	Tarte aux 3 fromages Fricadelle de bœuf Poêlée ratatouille Fromage Compotes de fruits	<u>Menu végétarien</u> Salade composée Gnocchi à la sauce tomates Fromage Dessert	Salade verte Filet de colin meunière Gratin d'aubergines Fromage Fruit
Semaine du 23 au 27 novembre	<u>Menu végétarien</u> Salade de pois chiche Tarte chèvre tomate basilic Haricots verts Fromage Dessert	Rosette beurre Cuisse de poulet Haricots blancs Fromage Compote de fruits	Croque Monsieur Steak de veau Carottes persillées Pâtisserie	Œuf dur Filet de colin sauce champignons Purée Fromage Fruit

**Information allergènes:** présence possible de céleri, d'œufs, de céréales contenant du gluten, crustacés, poisson, lupin, lait, mollusques, moutarde, fruits à coque, arachides, graines de sésame, sulfites et soja dans notre laboratoire de cuisine.

(FR): viande d'origine Française  
(UE): viande d'origine Union Européenne



: pêche durable

Produits Bio:

**A noter : Les menus peuvent être modifiés en fonction des arrivages**

Menus validés par une diététicienne,  
de la société Agap-pro

Menus élaborés dans notre laboratoire de cuisine Les Délices de Julien - ZAC de la Plaine 13440 Cabannes  
Agrément sanitaire Européen N°13.018.004