

# Menus maternelles Novembre 2021

## VILLE DE VIOLAINES



	Du 8 au 12 novembre 2021	Du 15 au 19 novembre 2021	Du 22 au 26 novembre 2021	Du 29 au 3 décembre 2021
Lundi	<p>Repas à thème : développement durable</p> <p><b>VÉGÉTARIEN</b></p> <p>Potage au potiron Lasagne de légumes Gâteau de semoule aux raisins noirs</p>	<p>Blanc de volaille sauce crème Riz – Champignons Fromage Fruit de saison</p>	<p>Salade composée Jambon Pâtes Crème dessert saveur vanille</p>	<p>Salade coleslaw Poulet rôti Frites Fromage blanc spéculoos</p>
Mardi	<p>Filet de poisson sauce citron Carottes - Semoule Fromage Pain perdu</p>	<p><b>VÉGÉTARIEN</b></p> <p>Carottes râpées au maïs Tortilla Salade Fromage blanc sucré</p>	<p>Rôti de dinde Petits pois carottes Fromage Gaufre</p>	<p>Salade d'endives aux pommes Steak sauce échalote Haricots verts Dauphinois Mousse chocolat</p>
Mercredi	<p>Salade mêlée Rôti de bœuf sauce béarnaise Haricots verts – Flageolets Yaourt aromatisé</p>	<p>Rôti de porc sauce charcutière Pâtes Fromage Fruit de saison</p>	<p>Blanquette de veau Et ses légumes Riz Fromage Fruit de saison</p>	<p>Porc au caramel Wok de légumes – Nouilles Fromage Fruit de saison</p>
Jeudi	<p>Férial</p>	<p>Poisson pané sauce tartare Brocolis – Pommes fondantes Fromage Fruit de saison</p>	<p><b>VÉGÉTARIEN</b></p> <p>Potage Nuggets végétal Chou-fleur et pommes de terre sauce béchamel Yaourt aux fruits</p>	<p>Filet de poisson meunière Fondue de poireaux – Pommes de terre Fromage Eclair</p>
Vendredi	<p>Pâtes à la carbonara Fromage Fruit de saison</p>	<p>Céleri râpé Carbonnade flamande Frites Nappé caramel</p>	<p>Filet de poisson sauce crevette Flan de potiron et pommes de terre Fromage Fruit de saison</p>	<p><b>VÉGÉTARIEN</b></p> <p>Chili végétarien Fromage Fruit de saison</p>

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements.



# Menus élémentaires Novembre 2021

## VILLE DE VIOLAINES



	Du 8 au 12 novembre 2021	Du 15 au 19 novembre 2021	Du 22 au 26 novembre 2021	Du 29 au 3 décembre 2021
Lundi	<p><u>Repas à thème : développement durable</u></p> <p><b>VÉGÉTARIEN</b></p> <p>Potage au potiron Lasagne de légumes Gâteau de semoule aux raisins noirs</p>	<p>Betteraves rouges Blanc de volaille sauce crème Riz – Champignons Fromage Fruit de saison</p>	<p>Salade composée Jambon Pâtes Crème dessert saveur vanille</p>	<p>Salade coleslaw Poulet rôti Frites Fromage blanc spéculoos</p>
Mardi	<p>Concombre Filet de poisson sauce citron Carottes - Semoule Fromage Pain perdu</p>	<p><b>VÉGÉTARIEN</b></p> <p>Carottes râpées au maïs Tortilla Salade Fromage blanc sucré</p>	<p>Terrine de légumes Rôti de dinde Petits pois carottes Fromage Gaufre</p>	<p>Salade d'endives aux pommes Steak sauce échalote Haricots verts Dauphinois Mousse chocolat</p>
Mercredi	<p>Salade mêlée Rôti de bœuf sauce béarnaise Haricots verts – Flageolets Yaourt aromatisé</p>	<p>Surimi Rôti de porc sauce charcutière Pâtes Fromage Fruit de saison</p>	<p>Salade de lentilles Blanquette de veau Et ses légumes Riz Fromage Fruit de saison</p>	<p>Pizza Porc au caramel Wok de légumes – Nouilles Fromage Fruit de saison</p>
Jeudi	<p>Férial</p>	<p>Potage Poisson pané sauce tartare Brocolis – Pommes fondantes Fromage Fruit de saison</p>	<p><b>VÉGÉTARIEN</b></p> <p>Potage Nuggets végétal Chou-fleur et pommes de terre sauce béchamel Yaourt aux fruits</p>	<p>Potage Filet de poisson meunière Fondue de poireaux – Pommes de terre Fromage Eclair</p>
Vendredi	<p>Potage Pâtes à la carbonara Fromage Fruit de saison</p>	<p>Céleri râpé Carbonnade flamande Frites Nappé caramel</p>	<p>Roulade Filet de poisson sauce crevette Flan de potiron et pommes de terre Fruit de saison</p>	<p><b>VÉGÉTARIEN</b></p> <p>Œuf mayonnaise Chili végétarien Fromage Fruit de saison</p>

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements.

