

NOVEMBRE 2023

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les livraisons

LUNDI		MARDI		JEUDI		VENDREDI	
06-nov	13-nov	20-nov	27-nov	09-nov	16-nov	23-nov	30-nov
CAROTTES RAPÉES	CÉLÉRI RÉMOULADE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	POMÉLOS	SALADE VERTE BIO	SALADE DE RIZ	CAROTTES RAPÉES	CÉLÉRI RÉMOULADE
OMELETTE BIO	FILET DE POISSON	PIZZA VÉGÉTALE	PÂTES BOLOGNAISES	MOULÈS À LA CRÈME	NUGGETS VÉGÉTALES	POISSON PANÉ	FILET DE POISSON
RATATOUILLE ET SON RIZ	PÂTES	FROMAGE	CRÈME CHOCOLAT	Frites	HARICOTS VERTS BIO	BROCOLIS/BLÉ FRANÇAIS BIO	QUINOA FRANÇAIS
GÂTEAU DE SEMOULE	CRÈME PISTACHE	FRUITS AU SIROP		CAMEMBERT	FROMAGE	FROMAGE BIO	FROMAGE BIO
07-nov	14-nov	21-nov	28-nov	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	QUATRE-QUARTS MAISON	GÂTEAU DE RIZ	COMPOTE POMMES ABRICOT
SOUPE DE LÉGUMES (POMMES DE TERRE POIREAUX)	FRIAND	CRÈPE AU FROMAGE	ŒUF DUR MAYO	10-nov	17-nov	24-nov	
PÂTES CARBONARA	HACHIS PARMENTIER	RÔTI DE DINDONNEAU	LENTILLES / CÉRÉALES MÉDITERRANÉENNES FRANÇAISES	POMÉLOS	SOUPE DE LÉGUMES (POMMES DE TERRE CAROTTES)	SOUPE DE LÉGUMES (POMMES DE TERRE POIREAUX)	
FROMAGE BIO	FROMAGE BIO	PETITS POIS CAROTTES	FROMAGE	SAUTÉ DE VEAU MARENGO	BEUF MODE FRANÇAIS	BLANQUETTE DE VEAU	
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FROMAGE	FRUIT DE SAISON	Viande Française	PURÉE	CAROTTES VAPEUR / RIZ	
		FRUIT DE SAISON		CAROTTES ET POMMES DE TERRE VAPEUR	FROMAGE	YAOURT BIO	
				YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON		

MENU Végétarien

- Produit fait maison
- Produit frais



S.I.V.O.M. DE SERMAISES
Menu composé par les élèves de CM2 - Classe de Mme RIVIÈRE

Liste des allergies

