Le Menu

Ville de Pierrevert

Lundi 2 Novembre	Mardi 3 Novembre	Mercredi 4 Novembre	Jeudi 5 Novembre	Vendredi 6 Novembre	Samedi 7 Novembre	Dimanche 8 Novembre
Salade de blé au pesto rouge	Feuilles d'épinards en salade	**Coleslaw de chou Bio sauce cocktail**	Salade de pépinettes	Salade de lentilles et maïs	**Salade verte batavia et maïs Bio**	Salade de coquillettes au pesto
Poulet rôti Label Rouge	Andouillette	Curry rouge de fruits de mer	Saucisse de Toulouse	Pain de viande de bœuf	**Sauté de dinde Label Rouge**	**Colin MSC meunière et citron**
Haricots romano	Purée de pommes de terre	Gnocchis	**Mouliné de butternut Bio**	**Carottes Bio sautées**	Potatoes	**Brocolis Bio à la crème**
Tomme blanche	Chavroux	Edam à la coupe	Bûche du Pilat à la coupe	Emmental à la coupe	Philadelphia	Carré Président
Yaourt sucré	**Fruit de saison Bio**	Fromage blanc sucré	**Cocktail de fruits au sirop Bio**	**Fruit de saison Bio**	Ananas au sirop	Eclair au chocolat
Lundi 9 Novembre	**Mardi 10 Novembre**	**Mercredi 11 Novembre**	**Jeudi 12 Novembre**	**Vendredi 13 Novembre**	**Samedi 14 Novembre**	**Dimanche 15 Novembre**
Salade de betteraves	Salade de petit épeautre au pesto rouge	Taboulé	**Carottes Bio râpées**	Salade d'endives	Paté de campagne et cornichon	Tartinable de betteraves et toast
Boudin noir aux oignons	Beignets de calamars et citron	**Cordon bleu de dinde Bio**	Bolognaise de bœuf	Sauté de bœuf	Galopin de veau	**Merlu MSC sauce safranée**
Purée de pommes de terre	**Epinards Bio à la béchamel à l'emmental**	**Haricots verts Bio**	Pâtes macaronis et râpé	Polenta à l'emmental	**Petits pois Bio**	**Riz IGP**
Gouda	Bleu	Bûche de chèvre à la coupe	Petit suisse sucré	Brebicrème	Tartare	**Saint Marcellin IGP à la coupe**
Fruit de saison Bio	Yaourt aromatisé	**Fruit de saison Bio**	**Purée de fruits Bio**	Beignet à la framboise	**Ananas Bio**	Crème dessert au chocolat

Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. *Seule la composante précisée est Bio*

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge Viande de qualité supérieure

- Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats
- Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Le Menu

TERRES DE CUISINE

Ville de Pierrevert

Lundi 16 Novembre	Mardi 17 Novembre	Mercredi 18 Novembre	Jeudi 19 Novembre	Vendredi 20 Novembre	Samedi 21 Novembre	Dimanche 22 Novembre
Chou blanc mayonnaise	Salade de pépinettes	**Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail**	**Notre pizza au fromage**	Tartinable de pois chiches sur toast	**Salade verte batavia Bio**	Salade de pommes de terre mayonnaise
Chipolatas	Escalope viennoise	Couscous aux boulettes de bœuf et ses légumes	**Colin MSC meunière et citron**	**Notre omelette Bio**	**Wok de dinde Label Rouge**	**Saumon MSC sauce oseille**
Pommes de terre rôties	Fondue de poireaux	Semoule	**Gratin de choux fleurs Bio**	**Haricots verts Bio**	Boulgour	**Mouliné de butternut Bio**
Saint Nectaire AOP	Tomme noire	Brie à la coupe	Coulommiers à la coupe	Petit Louis tartine	Mimolette à la coupe	Edam à la coupe
Yaourt aux fruits	Crème dessert café	Flan caramel	**Fruit de saison Bio**	**Fruit de saison Bio**	**Notre moelleux aux poires**	**Fruit de saison Bio**
Lundi 23 Novembre	**Mardi 24 Novembre**	**Mercredi 25 Novembre**	**Jeudi 26 Novembre**	**Vendredi 27 Novembre**	**Samedi 28 Novembre**	**Dimanche 29 Novembre**
Céleris remoulade	Salade de pois chiches	Salade de betteraves maïs	**Jambon blanc Label Rouge**	**Chou Bio sauce cocktail**	Tapenade sur toast	**Salade verte batavia Bio**
Rôti de dinde Label Rouge	Sauté de porc aux oignons	**Bolognaise de thon MSC**	**Notre**	**Merlu MSC sauce crème d'aneth**	Tajine de bœuf	**Aïoli de colin MSC**
Purée de pommes de terre	**Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental**	Tortis et râpé	Truffade	**Petits pois Bio**	**Carottes Bio sautées**	et ses légumes
Rondelé	Bleu	Camembert à la coupe	**Salade verte batavia Bio**	Mimolette à la coupe	Tartare	Bûche de chèvre à la coupe
Fruit de saison Bio	Petits suisses aromatisés	**Fruit de saison Bio**	Île flottante	Yaourt aromatisé	Liegeois vanille	**Notre moelleux aux pépites de chocolat**
Lundi 30 Novembre	**Mardi 1er Décembre**	**Mercredi 2 Décembre**	**Jeudi 3 Décembre**	**Vendredi 4 Décembre**	**Samedi 5 Décembre**	**Dimanche 6 Décembre**
Salade de pommes de terre gribiche	Salade d'endives	Salade de pépinettes	**Carottes Bio râpées**	**Radis Bio-beurre**	**Salade verte Batavia Bio**	**Chou chinois Bio vinaigrette**
Sauté de dinde Label Rouge	**Hoki MSC sauce oignons**	Paupiette de veau	**Poulet rôti Label Rouge**	Macaronis et râpé	**Œuf dur Bio**	**Merlu MSC sauce tandoori**
Haricots romano	**Riz IGP**	**Gratin de butternut Bio**	Pommes de terre rissolées	à la carbonara de porc	**Epinards Bio béchamel et croûtons**	Boulgour
Boursin ail et fines herbes	Edam	Bûche du Pilat à la coupe	Fromage frais demi sel	**Comté AOP**	Petit moulé	Gouda à la coupe
Fruit de saison Bio	**Purée de fruits Bio**	**Fruit de saison Bio**	Yaourt aromatisé	Flan chocolat	**Notre cake à la fleur d'oranger**	**Fruit de saison Bio**

Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. *Seule la composante précisée est Bio*

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge Viande de qualité supérieure

- Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats
- Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.