

**CREGY LES MEAUX NOVEMBRE**

	LUNDI 02/11/2020	MARDI 03/11/2020	MERCREDI 04/11/2020	JEUDI 05/11/2020 Menu Végétarien	VENDREDI 06/11/2020
<b>Entrée</b>	Pomelos	Concombre vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Salade de pâtes Milanaise	Salade verte Dès de volaille Emmental vinaigrette <i>Sans Viande:Salade verte tomates fromage</i>
<b>Plat protidique</b>	Cordon bleu <i>Sans viande:Steak pané émmental</i>	Dos de colin à l'oseille	Paupiette de veau forestière <i>Sans viande:galette de sarrasin</i>	Saucisses knack végétale	Marmite de poisson tomates cerise épinards
<b>Accompagnement</b>	Coquillettes	<b>Petits pois BIO</b>	Poêlée paysanne	Beignets de brocolis	Riz créole
<b>Produit laitier</b>	Brie pointe	Cantadou	Chanteneige	Kiri crème	Petit suisse sucré
<b>Dessert</b>	Fruit	Mousse chocolat au lait	Fruit	Ananas au sirop	Compote de pommes banane

LUNDI 09/11/2020

MARDI 10/11/2020

MERCREDI

JEUDI 12/11/2020

VENDREDI 13/11/2020

## Menu Végétarien

	LUNDI 09/11/2020	MARDI 10/11/2020	MERCREDI	JEUDI 12/11/2020	VENDREDI 13/11/2020
Entrée	Brocolis vinaigrette	Pommes de terre vinaigrette échalotes		Taboulé de choux fleurs	Crêpes au fromage
Plat protidique	Chili Végétarien aux haricots rouges	Jambon grill sauce barbecue <i>Sans porc:Rôti de dinde saus barbecue</i> <i>Sans viande:Poisson sauce barbecue</i>		Filet de colin meunière nature	Dos de colin sauce Safranée
Accompagnement	Riz nature	Jeunes carottes BIO persillées		Piperade	Purée Pdt épinards
Produit laitier	Edam	Petit suisse sucré		Saint nectaire	Carré ligueil
Dessert	Yaourt velouté aux fruits	Fruit		Fruit	Beignet au chocolat

LUNDI 16/11/2020

MARDI 17/11/2020

MERCREDI 18/11/2020

JEUDI 19/11/2020

VENDREDI 20/11/2020

## Menu Végétarien

## Menu Américain

Entrée

Tomate et maïs

Haricots verts vinaigrette

Pamplemousse

Salade César

Lentilles vinaigrette

Plat protidique

Boulettes de soja sauce  
tomateMédaillon de volaille  
chasseur  
Sans viande:Steak pané  
émmentalSaute de porc aigre douce  
*Sans porc:sauté de volaille  
aigre douce  
Sans viande:Omelette nature*Cheeseburger  
*Sans viande:Fish burger*

Omelette fines herbes

Accompagnement

Carottes vichy

Petits pois BIO

Riz créole

Frites

Purée de haricots verts

Produit laitier

Emmental

Tomme noire

Petit suisse sucré

Gouda

Yaourt sucré

Dessert

Fruit

Riz au lait

Compote de pommes banane

Fruit

Fruit

LUNDI 23/11/2020

MARDI 24/11/2020

MERCREDI 25/11/2020

JEUDI 26/11/2020

VENDREDI 27/11/2020

## Menu Végétarien

Entrée	Taboulé		Salade suisse		Céleri rémoulade		Carottes râpées vinaigrette		Chou blanc vinaigrette	
Plat protidique	Escalope de volaille forestière <i>Sans viande:Pané de blé épinards fromage</i>		Nugget's de blé		Emincé de boeuf à la mexicaine <i>Sans viande:Boulette végétale à la mexicaine</i>		Poisson pané		Dos de colin sauce cressonnette	
Accompagnement	Haricots beurre		Ratatouille		Jardinière de légumes avec pommes de terre		Risotto de céleri		Riz créole	
Produit laitier	Yaourt sucré		Emmental		Petit suisse aromatisé aux fruits		Chanteneige		Rondelé	
Dessert	Fruit BIO		Flan parisien		Cocktail de fruits		Compote de poire		Crème dessert caramel	

LUNDI 30/11/2020

MARDI 01/12/2020

MERCREDI 02/12/2020

JEUDI 03/12/2020

VENDREDI 04/12/2020

## Menu Végétarien

Entrée	Coleslaw		Choux fleurs mimosa		Salade americaine		Carottes râpées vinaigrette		Oeuf dur mayonnaise	
Plat protidique	Boeuf braisé VBF Strogonoff <i>Sans viande: Colin Meunière</i>		Sauté de porc dijonnaise <i>Sans porc: Sauté de volaille dijonnaise</i> <i>Sans viande: Omelette nature</i>		Lasagnes bolognaises VBF <i>Sans viande: Tortellinis ricotta épinards</i>		Gratin de Pdt et choux fleurs au fromage		Filet de colin meunière nature	
Accompagnement	Coquillettes		Petits pois						Pommes roosties	
Produit laitier	Fraidou		Yaourt sucré		Camembert		Yaourt aromatisé BIO		Tomme noire	
Dessert	Riz au lait		Fruit		Compote de pêche		Barre bretonne		Fruit	