

# MENU

## du 25 Novembre au 06 Décembre 2024

### Lundi 25 Novembre

Endives aux noix  
et au bleu

Sauté de poulet créole  
(lait de coco, ananas, bananes,  
 curry)



Riz

Ile flottante

### Mardi 26 Novembre

Salade de pomme de  
terre à l'indienne   
(pignon rouge, raisin, pomme,  
mayonnaise, tandouri)

Saucisse grillée   
Devinez l'ingrédient?

Brocolis braisé

Fromage



Fruit

### Mercredi 27 Novembre

Endives aux noix,  
croûtons

Pizza chèvre miel,  
crème fraîche

Crème catalane

Goûter : pain / fromage

# Bon Appétit

### Jeudi 28 Novembre

Velouté de butternut,  
châtaigne & lentilles  
corail

Omelette, oignon &  
 emmental

Yaourt aux fruits

### Vendredi 29 Novembre

Salade de quinoa   
(fêta, échalote, chou chinois,  
tartare de tomate)

Calamar à la romaine

Poêlée d'automne   
(Haricots verts, champignons,  
oignons)

Défi Gâteau  
à la carotte

### Lundi 02 Décembre

Salade de coquillettes  
(thon, maïs, olives, poivrons)

Pilon de poulet  
aux herbes

Chou fleur béchamel  
(au lait entier )



Fruit

### Mardi 03 Décembre

Velouté de légumes

Cassoulet Ariégeois



Manchon de canard  
confit

Flan vanille caramel

### Mercredi 04 Décembre

Mousse de canard

Saucisse grillée

Aligot

Tarte aux pommes

Goûter : pain, confiture

### Jeudi 05 Décembre

Salade boulgour  
d'automne   
 (lentilles, noisettes, butternut,  
roquette)

Ragout de sauté de porc

Chou vert braisé

Fromage Ariégeois

Salade de fruit

### Vendredi 06 Décembre

Betteraves, ciboulette

Galette végéta'plus

Purée de carottes &  
pomme de terre

Eclair au chocolat



\* Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.