Saint-Aubin de Médoc
le village nature

Menu Novembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 2 AU 6 NOVEMBRE				
Concombres vinaigrette Escalope de dinde panée Poélée campagnarde Corbeille de fruits *Pain / Kiri* 5	Salade bleu / croutons 5 Tortis à la carbonara 5 *** Mousse chocolat 5 *Yaourt à boire / Biscuit*	Céleri aux noix 2+11 Saucisse de Toulouse Lentilles Gâteau basque *Pain / Confiture*	Œufs sauce cocktail 1+11 Piccata de poulet miel citron Riz basmati Yaourt à la grecque 5 *Compote / Biscuit*	Velouté de potimarron 5 Poisson à la Bordelaise 4 Gratin de chou fleur 5 Clémentine *Délice pépites chocolat*
SEMAINE DU 9 AU 13 NOVEMBRE				
Salade croutons/noix/mozza 2+5 Omelette forestière 1 *** Flan pâtissier 1+3+5 *Pain / Chocolat*	Carottes rapées Escalope poulet viennoise Pommes rissolées Yaourt fermier 5 *Fruits / Biscuit*	FÉRIÉ 11 nov.	Piémontaise au jambon 11 Boulettes de bœuf Portugaise Haricots verts Clémentine *Chocolatine*	Tomates / féta Brandade 4+2 Salade verte Fromage blanc 5 *Pain / Fromage*
SEMAINE DU 16 AU 20 NOVEMBRE				
Taboulé Rôti de dinde braisé Poélée brocolis/butternut Brie / Orange 5 *Compote / Jus de fruits*	Salade croutons / noix 2 Lasagnes aux légumes 5 *** Petits suisses fruités 5 *Banane / Biscuit*	Terrine de saumon 4 Saucisse de canard Lentilles Yaourt vanille 5 *Choco prince / Jus de fruits*	Soupe de légumes 5 Sauté de veau marengo Riz pilaff Emmental / compote de pommes *Pain / Nutella*	Salade coleslow 1+11 Poisson pané 4 Gratin de courgettes / pdt 5 Mousse vanille 5 *Yaourt / Biscuit*
SEMAINE DU 23 AU 27 NOVEMBRE				
Avocat mayonnaise 1 Sauté de poulet aux raisins Légumes tajine Gruyère / Banane *Biscuit / Compote*	Velouté de légumes 5 Raviolis ricotta épinards ail *** Éclair chocolat 1+5 *Pain / Fromage*	Salade thon / surimi 4+6 Sauté de porc aux pruneaux Semoule Yaourt aux fruits 5 *Yaourt / Biscuit*	Cèleri rémoulade aux noix 9+2 Bourguignon de bœuf Pommes vapeur Riz au lait 5 *Pain / Chocolat*	Concombres ciboulette 4 Filet de cabillaud bonne femme Purée de choux fleur Crème anglaise / Biscuit *Chausson aux pommes*
SEMAINE DU 30 NOVEMBRE AU 4 DÉCEMBRE				
Endives noix / roquefort Côte de porc persillée Carottes au cumin Fruits de saison *Pain / Babybel*	Soupe de potiron 5 Tartiflette veggi 5 *** Liégeois vanille 5 *Yaourt à boire / Biscuit*	Betteraves mimosa 1 Blanquette de veau 5 Pennes Tartes chocolat *Pain / Nutella*	Carottes rapées aux amandes 2 Steack haché Poélée campagnarde Compote mirabelle *Banane / Biscuit*	Soupe de pois cassés 5 Curry de poisson 4 Haricots beurre Clémentine *Croissant*

Menu végétarien · Produit bio · Poisson frais · Label Rouge · Viande haute valeur environnementale

Pain bio servi tous les jours

1 = Œufs / 2 = Fruits à coques / 3 = Gluten / 4 = Poisson / 5 = Lait / 6 = Crustacés / 7 = Mollusques / 8 = Arachide / 9 = Céleris / 10 = Sésame / 11 = Moutarde / 12 = Soja / 13 = Sulfite / 14 = Lupin

L'ensemble des plats servis est susceptible de contenir des traces d'allergènes. Seuls les ingrédients allergènes entrant dans la composition des plats sont mentionnés sur le menu. Pour les régimes sans porc, le plat de base est remplacé par des œufs ou un cordon bleu. Les menus sont susceptibles de varier en fonction de nos approvisionnements.

**Pour les régimes sans porc le plat de base est remplacé par des œufs ou cordon bleu*