



Ecole LUGOS

Menus du mois de



Novembre

2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>					
Semaine du 31/10 au 04/11	BONNES VACANCES				
Goûter					
<i>spécification</i>	<i>Repas Végétarien</i>				
Semaine du 07 au 11.11	Soupe de potiron Escalope de dinde forestière Haricots plats Fromage portion BIO Muffins aux pépites de chocolat	Petite salade de pâtes Poisson du marché Ecrasé de brocolis BIO Camembert Crème dessert vanille		Salade de lentilles Tartiflette végétarienne Salade verte Petit suisse aromatisé Fruit frais de saison	Armistice 1918
Goûter					
<i>spécification</i>	<i>Repas Végétarien</i>				
Semaine du 14 au 18.11	Velouté de légumes de saison Couscous veggie <small>(semoule, pois chiche, carottes)</small> Fromage portion Oeufs au lait	Carottes râpées Saucisse grillée Lentilles BIO Brie Compote		Rosette Poisson meunière Epinards à la crème Mimolette Gâteau d'anniversaire	Betteraves aux pommes Sauté de boeuf VBF Coquillettes Yaourt aromatisé BIO Fruit frais de saison
Goûter					
<i>spécification</i>	<i>Repas Végétarien</i>				
Semaine du 21 au 25.11	Velouté de légumes Poisson bordelaise Riz BIO Brie Fruit frais de saison	Pommes de terre tartare Haut de cuisse de poulet rôti Mijotés de légumes racines (carottes navets nanais) Emmental Tarte aux pommes		Coleslaw (carottes et chou rouge) Sauté de porc à la cévenole Haricots blancs Gouda Salade de fruits d'automne	Petite salade mimosa Pilaf de quinoa aux patates douces, carottes et petits pois Chèvre BIO Brioche perdue
Goûter					

Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



de boeuf D'origine française



Gâteau d'anniversaire



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée