



# MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2021

## CANTINES SCOLAIRES

### COMMUNE DE PLAN-DE-CUQUES



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Salade Coleslaw Omelette Riz aux courgettes  Flan Vanille	Haricots verts en salade Steak haché de poulet Pâtes et emmental râpé Cocktail de fruits			Salade verte et maïs Parmentier de poisson  Liégeois chocolat
<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
Raviolis à l'emmental et au thym Fromage Compote de pommes	Friand au fromage Cuisse de poulet aux herbes de Provence Carottes persillées Fruit de saison		Parmentier de bœuf** Fromage Fruit de saison	Poisson pané et citron Cordiale de légumes Petits suisses Muffins chocolat
<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>
Betteraves vinaigrette Cordon bleu Petits pois Fromage blanc aux fruits	Pâtes à la Bolognaise** et emmental râpé Fromage Compote de fruits		Quenelles sauce provençale Riz Fromage Fruit de saison	<b>FETONS LES ANNIVERSAIRES</b> Calamars à La Romaine Haricots verts Yaourt nature sucré Gâteau d'anniversaire
<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>
<b>Fête Foraine</b> Hot dog de volaille Frites Fromage Beignet au chocolat	Steak haché au jus Purée de pois cassé Fromage Cocktail de fruits au sirop			
<b>29</b>	<b>30</b>			

L'origine des viandes bovines, utilisées pour la préparation des plats (Conformément au décret n° 2002-1465 du 17 Décembre 2002) est précisée de la façon suivante :

Né-Elevé-Abattu-Conditionné :



Plat végétarien



Issu de l'agriculture biologique

\* France

\*\* Italie

Les menus prendront en compte les repas sans viande, sans porc. Ils seront adaptés au service en self