

MENU SEMAINE DU 20 au 24 Novembre 2023

		LUNDI 20 Novembre 2023	MARDI 21 Novembre 2023	MERCREDI 22 Novembre 2023	JEUDI 23 Novembre 2023	VENDREDI 24 Novembre 2023
DEJEUNER	Entrée	FRIAND A L'EMMENTAL Lentille Carotte rapée	Œuf mimosa Pois chiche aux herbes Concombre à la crème Salade verte	Samoussa Salade piémontaise Coleslaw	Jambon beurre Haricot rouge Chou vinaigrette	Tarte aux lardons Pois chiche Endives aux noix
	Plat Protidique	Paupiette de veau sauce chasseur Gratin océane Nuggets végétal	Couscous à l'agneau/merguez Couscous au poisson Steak au soja	Sauté de volaille au curry Merlu madras Galette végétal	Boulette de bœuf provençale Calamar à la romaine Palet au fromage	Rougaï saucisse Brochette de poisson madras Croc végétal
	Accompagnement	Frite Haricots vert	Semoule Légumes frais	Torsade Epinard au jus	Purée Brocolis	Trio de céréales Ratatouille
	Produits Laitiers	Laitages BIO proposés	Laitages BIO proposés	Laitages BIO proposés	Laitages BIO proposés	Laitages BIO proposés
	Desserts	Fruits BIO proposés Cône glace	Fruits BIO proposés Salade de fruits frais Ananas frais	Fruits BIO proposés Calin aux fruits	Fruits BIO proposés Mille feuille	Fruits BIO proposés Ile flottante
		Votre cuisinier Daniel VARELA				
DINER	Entrée	Salami cornichon Taboulé Céleri rave	Fève Mâche aux croûtons emmental	Raviolis gratinés Macédoine de légumes Iceberg aux noix	Pizza Pomelos Salade au chèvre	 P Proximité SIQO BIO Fait maison Produits laitiers
	Plat Protidique	Brochette de volaille à l'orientale Colin sauce tartare Tofu	Steak haché grillé Filet meunière Croustillant végétal	Côte de porc grillée Filet de poisson béarnaise Cordon végétal	Cheese burger Beignet de poisson Quenelle végétal	
	Accompagnement	Riz pilaf Courgette sautée	Spaghetti Tomate à la provençale	Quinoa Légumes champêtre	Rösti à l'oignon Haricots beurre	
	Produits Laitiers	Laitages BIO proposés	Laitages BIO proposés	Laitages BIO proposés	Laitages BIO proposés	
	Desserts	Fruits BIO proposés Liégeois à la vanille	Fruits BIO proposés Gaufre au sucre	Fruits BIO proposés Compote et son biscuit	Fruits BIO proposés Mars glace	
		Nathalie FLORENTIN, Proviseur.	Gestionnaire Agent Comptable, Patrice CARRATALA.	Martine MANENC, Infirmière.	Fait à Toulouse, le 14 Novembre 2023	



MENU SEMAINE DU 27 Novembre au 1er Décembre 2023

		LUNDI 27 Novembre 2023	MARDI 28 Novembre 2023	MERCREDI 29 Novembre 2023	JEUDI 30 Novembre 2023	VENDREDI 1er Décembre 2023
D E J E U N E R	Entrée	Velouté de légumes Feuilleté de fromage Carotte râpée Pois chiche	Soupe de poisson pâté cornichon Endive aux noix Pois cassé	Velouté de potiron Roulé au fromage Mâche au chèvre Haricot rouge	Potage de vermicelle Surimi mayonnaise Concombre Macédoines de légumes	Potage cressy Nems aux légumes Salade coleslaw Haricot beurre
	Plat Protidique	Escalope de volaille à la crème Colin crétoise Tomate végétal	Rôti de porc moutarde Poisson sauce tartare Palet au fromage	Omelette à l'emmental Escalope viénoise Nuggets végétal	Blanquette de veau Paupiette de saumon à la crème Pané de soja	Steak haché grillé Encornet à l'américaine Quenelle végétal
	Accompagnement	Penne rigate Beignet de courgette	Purée Haricots verts	Frite Blette à la tomate	Riz pilaf Endives braisées	Spaghetti à la tomate Flan de poireaux
	Produits Laitiers	Laitages BIO proposés	Laitages BIO proposés	Laitages BIO proposés	Laitages BIO proposés	Laitages BIO proposés
	Desserts	Fruits BIO proposés Gervais aux fruits	Fruits BIO proposés Crème dessert à la vanille	Fruits BIO proposés Crêpe au chovolat	Fruits BIO proposés Salade de fruits	Fruits BIO proposés Gâteau de riz maison
		Votre cuisinier Daniel VARELA				
D I N E R	Entrée	Potage Jambon blanc Piémontaise Salade verte	Potage Pizza Iceberg aux croûtons Fève	Saucisson beurre Céleri rave Taboulé	Potage Quiche Salade verte	 P Proximité SIQO BIO Fait maison Produits laitiers
	Plat Protidique	Tagine boulette Filet de merlu aux légumes Tofu	Poulet basquaise Filet de poisson aigre douce Galette végétal	Hachi parmentier bœuf Hachi parmentier végétal	Saucisse grillée Poisson madras Croustillant végétal	
	Accompagnement	Semoule Légumes frais au jus	Ebly Aubergines grillées	Chou fleur persillé Salade verte	Pomme noisette Tomate provençale	
	Produits Laitiers	Laitages BIO proposés	Laitages BIO proposés	Laitages BIO proposés	Laitages BIO proposés	
	Desserts	Fruits BIO proposés Clafoutis	Fruits BIO proposés Barre glacée	Fruits BIO proposés Compote et son biscuit	Fruits BIO proposés Mousse au chocolat	
		Nathalie FLORENTIN, Proviseur.	Gestionnaire Agent Comptable, Patrice CARRATALA.	Martine MANENC, Infirmière.	Fait à Toulouse, le 14 Novembre 2023	

