



MENU DU MOIS DE NOVEMBRE 2019 - Villeneuve saint Georges

Semaine 45	Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08
	Radis Piccata de dinde/ Paupiette de poisson Riz pilaf Fromage 🍷 Yaourt aux fruits	Potage Rôti de bœuf/Steak fromager Petits pois Fromage blanc Fruit	Fond d'artichaut, cœur de palmier Filet de poisson aux crustacées Blé aux petits légumes Fromage Fruit	Carottes râpées Emincé de langue sauce tomate/ Emincé végétal Macaronis Fromage Abricots au sirop	Pommes de terre en salade Œufs durs florentine Epinards Fromage Fruit
Semaine 46	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
	Férié	Taboulé Bœuf mode/Omelette Carottes Fromage Fruit	Cèleri mayonnaise Escalope de volaille/Steak végétal Gratin dauphinois Fromage 🍷 Gélifié vanille	Pomelos Tomates farcies végétales Coquillettes Yaourt Tarte aux pommes	Saucisson sec * Poisson pané citron Ratatouille Fromage Fruit
Semaine 47	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
	Salade de pâtes Sauté de dinde à la lyonnaise/Sauté végétal Poêlée carottes tomates cerises épinard Fromage Fruit	Chou rouge Filet de poisson sauce citronnée Semoule Fromage Eclair au chocolat	Friand au fromage Boulettes de bœuf sauce au poivre/Falafels Beignets de salsifis Fromage Fruit	Potage Omelette au fromage Pommes country Fromage Fruit	Salade carnaval Rôti de porc au basilic * / Filet de poisson Lentilles Fromage 🍷 Mousse au chocolat
Semaine 48	Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
	Sardines Bœuf à la provençale/Burger végétal Printanière de légumes Fromage Fruit	Concombre Saucisse de Toulouse * /Saucisses végétales Haricots blancs à la tomate Fromage blanc Compote pommes, banane	Salade coleslaw Cordon bleu soja blé Chou-fleur béchamel Fromage Tarte à l'abricot	Tomates en salade Rôti de veau sauce forestière/ Œufs dur Tortis Fromage 🍷 Crème caramel	Salade de pois chiches, lentilles Filet de poisson meunière Gratin de courgettes Fromage Fruit

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.

POUR DES RAISONS TECHNIQUES LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIÉS TOUT EN RESPECTANT L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE.

*Porc entrant dans la composition du plat. Les charcuteries seront remplacées par des coupelles de volaille, la viande de porc par de la viande de dinde.

Les fruits s'entendent sous réserve de maturité et d'approvisionnement.

Toute l'équipe du SIRM vous souhaite un bon appétit

Produits labellisés BBC – Pêche durable MSC – Agriculture raisonnée – Bio