

Menus maternelles du mois de Novembre 2023

VILLE DE VIOLAINES



	Du 6 au 10 Novembre	Du 13 au 17 Novembre	Du 20 au 24 Novembre	Du 27 Novembre au 1 ^{er} Décembre
Lundi	Pâtes à la bolognaise Fromage Fruit	Couscous boulettes merguez Légumes couscous – Semoule Fromage Fruit	Saucisse fumée Haricots blancs tomates Fromage Fruit	Céleri rémoulade Escalope de volaille sauce champignons Pâtes Yaourt nature sucré
Mardi	Céleri rémoulade Poisson pané sauce tartare Epinards – Pommes de terre Fromage blanc coulis	[VÉGÉTARIEN] Salade de chou chinois et mimolette Omelette – Ketchup Frites Yaourt aromatisé	[VÉGÉTARIEN] Endives aux pommes Tortellini épinards ricotta gratinés Yaourt aux fruits mixés	Bœuf carottes Frites – Salade Fromage Fruit
Mercredi	Salade fromagère Rôti de porc Duo haricots verts et flageolets Crème dessert vanille	Filet de poisson sauce aux herbes Petits pois – Pommes boulangères Fromage Liégeois	Chausson bolognaise Blé à la ratatouille Fromage Salade de fruits	Salade aux croûtons Gratin de riz aux légumes et lardons Pâtisserie
Jeudi	Volaille sauce aigre-douce Légumes wok – Riz Fromage Pâtisserie	Jus d'agrumes Bœuf sauce tomate Riz Fruit	Bœuf façon gardiane Haricots verts – Pommes de terre Fromage Banane sauce chocolat	Rissollette de veau Piperade – Semoule Fromage Fruit
Vendredi	[VÉGÉTARIEN] Potage Gratin de chou-fleur et PdT au fromage Salade de fruits	Menu à thème : Cuisine zéro déchet Crème de potiron Risotto de coquillettes au jambon Pain perdu	Carottes râpées Poisson meunière Chou romanesco – Riz Tarte au flan	[VÉGÉTARIEN] Macédoine Parmentier végétarien Salade Ile flottante

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements

Menus élémentaires du mois de Novembre 2023

VILLE DE VIOLAINES



	Du 6 au 10 Novembre	Du 13 au 17 Novembre	Du 20 au 24 Novembre	Du 27 Novembre au 1 ^{er} Décembre
Lundi	Macédoine Pâtes à la bolognaise Fromage Fruit	Surimi Couscous boulettes merguez Légumes couscous – Semoule Fromage Fruit	Potage Saucisse fumée Haricots blancs tomates Fromage Fruit	Céleri rémoulade Escalope de volaille sauce champignons Pâtes Yaourt nature sucré
Mardi	Céleri rémoulade Poisson pané sauce tartare Epinards – Pommes de terre Fromage blanc coulis	 Salade de chou chinois et mimolette Omelette – Ketchup Frites Yaourt aromatisé	 Endives aux pommes Tortellini épinards ricotta gratinés Yaourt aux fruits mixés	Potage Bœuf carottes Frites – Salade Fromage Fruit
Mercredi	Salade fromagère Rôti de porc Duo haricots verts et flageolets Crème dessert vanille	Saucisson à l'ail Filet de poisson sauce aux herbes Petits pois – Pommes boulangères Liégeois	Betteraves rouges Chausson bolognaise Blé à la ratatouille Fromage Salade de fruits	Salade aux croûtons Gratin de riz aux légumes et lardons Pâtisserie
Jeudi	Betteraves rouges Volaille sauce aigre-douce Légumes wok – Riz Fromage Pâtisserie	Jus d'agrumes Bœuf sauce tomate Riz Fromage Fruit	Chou-fleur sauce cocktail Bœuf façon gardiane Haricots verts – Pommes de terre Fromage Banane sauce chocolat	Œuf dur mayonnaise Rissollette de veau Piperade – Semoule Fromage Fruit
Vendredi	 Potage Gratin de chou-fleur et PdT au fromage Salade de fruits	Menu à thème : Cuisine zéro déchet Crème de potiron Risotto de coquillettes au jambon Pain perdu	Carottes râpées Poisson meunière Chou romanesco – Riz Tarte au flan	 Macédoine Parmentier végétarien Salade Ile flottante

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements