

















MENUS DU 8 NOVEMBRE AU 10 DÉCEMBRE
MAIRIE DE L'HERMITAGE
02-99-78-66-66

	<i>Sem. du 8 au 12 novembre</i>	<i>Sem. du 15 au 19 novembre</i>	<i>Sem. du 22 au 26 novembre</i>	<i>Sem. du 29 novembre au 3 décembre</i>	<i>Sem. du 6 au 10 décembre</i>
L U N D I	salade verte et pommes ou <u>potage</u> émincé de bœuf au paprika haricots verts saint paulin fruit 	<u>pamplemousse</u>  ou salade coleslow pilon de poulet sauce barbecue pomme frites fruit de saison	<u>chou rouge râpé</u> ou endive pomme /noix agneau au curry semoule vache qui rit fruit 	salade aux agrumes ou <u>terrines de légumes</u> émincé de porc aux pruneaux penne brie banane 	<u>Salade verte et gouda</u> ou salade /avocat volaille façon kebab coquillettes vache qui rit fruit 
M A R D I	<u>macedoine de légumes</u> ou terrines aux poissons escalope de dinde coquillettes camembert compote pain 	celeri aux noix ou <u>potage</u> bœuf à la provençale poelée de légumes  fromage fondu brownie pain bio	<u>sardine/salade</u> ou choux fleurs vinaigrette émincé de porc label rouge purée aux deux patates tome blanche île flottante pain 	<u>Potage tomate</u> ou carottes aux noix escalope cordon bleu petits pois comté liégeois au chocolat pain 	<u>Vermicelle à la tomate</u> ou concombre vinaigrette duo de saucisses légumes tagines chou à la crème pain 
M E R C R E D I	chou rouge  raisins et framboise haché de veau au bleu pommes rissolées petits suisse aux fruits	mortadelle italienne filet de poisson gratin de courgette  et tomates brie ananas	tarte flambée omelette aux pommes de terre salade verte camembert  liégeois de fruit	Salade quinoa et noisette bœuf haché gratin de choux fleurs  ananas au caramel	taboulé au poulet nugget's végétal haricots beurre roitelet tiramisu
J E U D I	FERIE	salade bretonne ou <u>asperge/mais</u> flanc de dinde roti salsifis et carottes  au jus tome de savoie compote	<u>Potage de légumes</u> ou salade d'artichauts poulet au coca haricots verts  camembert compote pomme/fraise	<u>carottes râpées</u> ou poireaux mimosa poisson du jour sauce crème riz  pilaf tarte tropézienne	<u>Betterave</u>  vinaigrette ou salade coleslow poisson meunière sauce citron boulgour tomaté st moret crème dessert
V E N D R E D I	Salade mais /asperge ou endive au thon spaghettis à la bolognaise végétarienne emmental fruit	Rillettes de poulet ou <u>mousse de canard</u> escalope végétarienne coquille  babybel crème dessert	andouille bretonne ou <u>galantine de volaille</u> poisson du jour sauce nantua cœur de blé flan au caramel 	<u>Mâche et surimi</u> ou terrines de la mer steak de soja pommes noisette emmental compote 	<u>Pamplemousse</u> ou endive aux noix de pécan hachi parmentier salade verte emmental salade de fruits 

En raison des choix difficiles à effectuer, les enfants des écoles maternelles ont un menu unique imposé (Mets soulignés)

 Menus ALSH - VBF : viande de bœuf d'origine française  Aliments issus de l'agriculture biologique **BBC** : bleu blanc cœur (label rouge)