Galgon — Novembre

Lundi 02 Novembre	Mardi 03 Novembre	Mercredi 04 Novembre	Jeudi 05 Novembre	Vendredi 6 Novembre
Salade de pois chiches bio tomaté	Soupe de Potiron	Taboulé (semoule bio)	Salade verte bio et croûtons	Carottes Râpées bio
Merlu MSC sauce butternut	Boulette de bœuf bio sauce tomate	Poulet LR sauce façon orientale	Chipolatas bio	Galette de Boulgour Mexicaine
Conchiglie bio	Haricots verts bio persillés	Jardinière de Légumes	Purée	Riz bio
Coulommiers bio	Yaourt aromatisé bio	Fromage blanc bio sucré	Saint-Nectaire AOP	Fromage Frais Saint Môret bio
Fruit de saison bio	Compote de Pomme Rhubarbe	Fruit de saison bio	Cake aux amandes	Fruit de saison bio
Lundi 09 Novembre	**Mardi 10 Novembre**	**Mercredi 11 Novembre FERIE**	**Jeudi 12 Novembre**	**Vendredi 13 Novembre**
Betterave bio	Haricots verts bio et persil	ARMISTICE 11 NOVEMBRE	Chou Blanc, pomme bio et noix	Soupe de tomates et carottes
Omelette bio	Pâtes bio		Sauté de porc LR sauce moutardée	Colin MSC sauce crème aux herbes
Ratatouille bio	sauce bolognaise (bœuf bio)		Pomme de Terre et carottes bio	Boulgour bio
Cantal AOP	Yaourt nature bio et sucre		Mimolette	Petit fromage frais sucré
me à la vanille bio	Fruit de saison		Muffin vanille pépites de chocolat	Fruit de saison bio
Lundi 16 Novembre	**Mardi 17 Novembre**	**Mercredi 18 Novembre**	**Jeudi 19 Novembre**	**Vendredi 20 Novembre**
Salade de lentilles	Macédoine Vinaigrette	Cœurs de palmier et maïs	Soupe de vermicelle	Betterave bio crumble de noix
Beignets de calamars	Dinde LR Façon Blanquette	Pâtes semi-complètes bio façon carbonara	Rôti de Bœuf au jus	Boulettes de lentilles sauce tomate
Gratin de courgettes bio	Pommes de terre vapeur	Tomme catalane AOP	Frites	Semoule bio
Rondelé bio	Petit fromage frais sucré	**Fruit de saison bio**	Pont L'êveque AOP	Fromage fondu La vache qui rit bio
Fruit de saison bio	Compotes de pommes et bananes bio		**Cake à la noix de coco (œufs et lait bio)**	**Fruit de saison bio**
Lundi 23 Novembre	**Mardi 24 Novembre**	**Mercredi 25 Novembre**	**Jeudi 26 Novembre**	**Vendredi 27 Novembre**
Salade verte bio et oignons frits	Rosette et beurre	Chou bicolore	Soupe courgettes bio au fromage fondu La vache qui rit	Coleslaw bio
Roti de porc	Cordon bleu de Dinde	Sauté de boeuf LR au jus	Pennes semi complètes bio sauce pois chiches épinards tandoori	Saumon MSC sauce oseille
Lentilles cuisinées	Petits pois-carottes bio	Purée	Comté AOP	Riz bio
Edam bio	Yaourt nature bio et sucre	Camembert bio	**Cake à la fleur d'oranger (œufs et lait bio)**	Petit fromage frais aromatis
Dessert lacté gélifié saveur chocolat	**Fruit de saison bio**	**Compote pommes bio et poires**		**Fruit de saison bio**

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et des contraintes de production

Agriculture biologique · Produit Français · Produit de la mer durable · Label Rouge · Végétarien · Œuf plein air · Appellation d'origine protégée