

# Menus du Midi



<p><b>LUNDI</b> 08 Novembre 2021</p> <p>LENTILLES VINAIGRETTE</p> <p>ROTI DE VEAU AU THYM MARMITE DE LÉGUMES</p> <p>FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK</p> <p>ORANGE BIO</p>	<p><b>MARDI</b> 09 Novembre 2021</p> <p>SALADE DE HARICOTS VERTS BIO</p> <p>LASAGNES AUX LÉGUMES</p> <p>TOMME BIO DE CLÉRON</p> <p>COMPOTE POMME FRAMBOISE</p>	<p><b>JEUDI</b> 11 Novembre 2021</p> <p>VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS</p> <p>POISSON A LA BORDELAISE RATATOUILLE + SEMOULE</p> <p>CANCOILLOTTE</p> <p>OEUF A LA NEIGE</p>	<p><b>VENDREDI</b> 12 Novembre 2021</p> <p>BETTERAVES ROUGES</p> <p>GRATIN DE CROZETS AU FROMAGE</p> <p>YAOURT DE FRANCHE COMTÉ NATURE</p> <p>CLÉMENTINE</p>
<p><b>LUNDI</b> 15 Novembre 2021</p> <p>CHOU FLEUR BIO EN SALADE</p> <p>GRILLADE DE PORC AUX HERBES GNOCCHIS BIO</p> <p>COMTÉ BIO DE CLÉRON</p> <p>POMME</p>	<p><b>MARDI</b> 16 Novembre 2021</p> <p>SALAMI</p> <p>FILET DE HOKI SAUCE CITRON PRINTANIÈRE DE LÉGUMES</p> <p>FONDU CROCLAIT</p> <p>OREILLONS D'ABRICOTS</p>	<p><b>JEUDI</b> 18 Novembre 2021</p> <p>Menu à thème Thanksgiving</p> <p>SALADE COLESRAW D'UZEL COMME A NEW YORK</p> <p>SAUTÉ DE DINDE DE THANKSGIVING PURÉE DE POTIRON</p> <p>LAIT FRAISE DE MAMIROLLE</p> <p>DONUT SUCRE</p>	<p><b>VENDREDI</b> 19 Novembre 2021</p> <p>CAROTTES RAPÉES BIO A LA MENTHE</p> <p>TORSETTES BIO AU CURRY &amp; AU SOJA</p> <p>VACHE QUI RIT</p> <p>CLÉMENTINE</p>
<p><b>LUNDI</b> 22 Novembre 2021</p> <p>SALADE DE CERVELAS D'UZEL</p> <p>FILET DE COLIN A L'ANETH PETITS POIS CAROTTES</p> <p>PRÉPAILLOU BIO</p> <p>COMPOTE DE FRUITS</p>	<p><b>MARDI</b> 23 Novembre 2021</p> <p>BETTERAVES ROUGES BIO</p> <p>SAUTÉ DE POULET CHASSEUR FRITES</p> <p>SAINT PAULIN BIO</p> <p>CLÉMENTINE</p>	<p><b>JEUDI</b> 25 Novembre 2021</p> <p>SALADE PANACHÉE</p> <p>RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL</p> <p>FRAIDOU</p> <p>GATEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL TOUT CHOCOLAT</p>	<p><b>VENDREDI</b> 26 Novembre 2021</p> <p>FEUILLETÉ AU FROMAGE</p> <p>CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS</p> <p>CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ</p> <p>YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ</p> <p>BANANE</p>
<p><b>LUNDI</b> 29 Novembre 2021</p> <p>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</p> <p>STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE PURÉE BIO</p> <p>TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON</p> <p>POIRE</p>	<p><b>MARDI</b> 30 Novembre 2021</p> <p>OEUF MAYONNAISE</p> <p>PALETTE BRAISÉE LENTILLES A LA CRÈME</p> <p>CHANTENEIGE BIO</p> <p>SOUPE DE FRUITS AUX SPÉCULOS</p>	<p><b>JEUDI</b> 02 Décembre 2021</p> <p>SOUPE DE POTIRON</p> <p>TORTIS SÉTOISE D'UZEL</p> <p>COMTÉ BIO DE CLÉRON</p> <p>CLÉMENTINE</p>	<p><b>VENDREDI</b> 03 Décembre 2021</p> <p>TABOULÉ D'UZEL DE CHOU FLEUR</p> <p>GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES</p> <p>1 PETIT SUISSE SUCRÉ</p> <p>BANANE BIO</p>

Périscolaire "Les P'tits Poissons  
Cool"

Tél : 03.81.89.71.03 / 07.69.48.70.09  
mail : al.lesptitpoissonscool@famillesrurales.org  
7 route de creuse 25560 La Rivière-Drueon

