

MENUS NOVEMBRE sans porc 2023

LUNDI 30 Octobre	MARDI 31 Octobre	MERCREDI 1er Novembre	JEUDI 2 Novembre	VENDREDI 3 Novembre
Pâté de volaille Poulet rôti Petits pois paysanne sans lardons Pâte à suisse sucrée	Salade mexicaine vinaigrette Steak haché Piperade basquaise Pyrénées noir Pomme	Asperges vinaigrette Bœuf Bourguignon Pommes noisettes Kiwis	Coleslaw Cassolette de la mer Riz au beurre Camembert Clémentine	Salade mâche, mimolette et pomme vinaigrette Crêpe au fromage Jardinière de légumes Compote
LUNDI 6 Novembre	MARDI 7 Novembre	MERCREDI 8 Novembre	JEUDI 9 Novembre	VENDREDI 10 Novembre
Betteraves vinaigrette Nuggets de blé Haricots verts sautés Yaourt aux fruits Kiwi	« Repousse Vampire » Saucisson de volaille « Poulet rôti au sang de Frankenstein » Poulet rôti au ketchup « Vers de Terre sautés à la bave de crapaud » Tortis au beurre « Momi'molette » « Potion à la citrouille »	Carottes râpées vinaigrette Bœuf à la tomate Pomme de terre vapeur Babybel Compote	Salade verte, cube de brebis et noix vinaigrette Grillette de cabillaud Duo de fleurettes et carottes Fromage blanc sucré	Concombre en vinaigrette Couscous de mouton Flan au caramel
LUNDI 13 Novembre	MARDI 14 Novembre	MERCREDI 15 Novembre	JEUDI 16 Novembre	VENDREDI 17 Novembre
Œuf dur mayonnaise Blanquette de veau Blé Camembert Pomme	Salade de pommes de terre vinaigrette Friand au fromage Piperade Petits suisses aux fruits Clémentine	Salade au gruyère Macaronis à la bolognaise gruyère Poire	Carottes râpées vinaigrette Manchon de canard Purée de patates douces St Paulin Compote	Taboulé Merlu frit Poêlée carottes/brocolis et champignons Yaourt Aromatisé
LUNDI 20 Novembre	MARDI 21 Novembre	MERCREDI 22 Novembre	JEUDI 23 Novembre	VENDREDI 24 Novembre
Avocat vinaigrette Escalope de dinde Lentilles Fromage blanc vanillé	Betteraves vinaigrette Cordon bleu Petits pois paysanne Orange	Salade verte vinaigrette Omelette aux pommes de terre Vache qui rit Compote	Asperges vinaigrette Rôti de dinde Gratin de choux fleur en béchamel Yaourt fermier	Salade verte, mimolette vinaigrette Colin sauce citron Duo d'haricots verts Gâteau
LUNDI 27 Novembre	MARDI 28 Novembre	MERCREDI 29 Novembre	JEUDI 30 Novembre	VENDREDI 1 ^{er} Décembre
Pâté de volaille Hachis Parmentier de bœuf Poire au chocolat	Salade verte vinaigrette Pâtes à la crème, échalotes et concassées de tomates, gruyère Mousse au chocolat Clémentine	Oreillons de pêche au thon Rôti de veau Purée de potiron Kiri Banane	Salade verte, maïs et gruyère en vinaigrette Suprême de volaille à la crème Pâtes au beurre Crème dessert vanille	Oreillons de pêche au thon Rôti de veau Purée de potiron Banane



Menu végétarien - Fait maison - Bio - Produits locaux - Produits régionaux - Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.

Vous pouvez retrouver la liste de l'ensemble des fournisseurs sur le site de la CCHB :

<https://www.hautbearn.fr/grandir/restauration-collective> dans l'onglet « Origine fournisseurs »