

## Semaine du 21 au 25 novembre

### Lundi 21 novembre

Betteraves  
Choucroute garnie\*  
Saint Marcelin et Saint Nectaire  
Orange

\* Jambon de dinde pommes vapeur et mayonnaise

### Mardi 22 novembre

Pamplemousse  
Poulet  
Penne rigate sauce tomate  
Petits suisses aromatisés

### Mercredi 23 novembre

Pâté de campagne\*  
Tortilla pommes de terre oignons  
Poêlée villageoise  
Saint Paulin et Séchon  
Pomme

\*Pois chiches

### Jeudi 24 novembre

Endives en salade  
Seiche provençale  
Riz créole  
Yaourt nature sucré

### Vendredi 25 novembre

Chausson au fromage  
Sauté de veau aux olives  
Carottes vichy  
Salade de fruits frais

\*Repas sans porc

## Semaine du 28 novembre au 2 décembre

### Lundi 28 novembre

Maïs / Concombre  
Navarin d'agneau  
Navets persillés  
Crème anglaise / Plumetis  
*Pain de campagne*

### Mardi 29 novembre

Pois chiches  
Brochette de poisson pané  
Petits pois  
Selles sur Cher (chèvre) et Tomme Catalane  
Poire

\*Petits pois sans porc

### Mercredi 30 novembre

Pousses d'épinards  
Poule au riz  
Fromage frais à la vanille

### Jeudi 1er décembre

Chou rouge en salade  
Tartiflette\*  
Flan

\*Tartiflette à la dinde

### Vendredi 2 décembre

*Menu alternatif*  
Soupe de courge croûtons et râpé  
Pizza tomate mozzarella  
Compote pomme-poire / Napolitain

\*Repas sans porc

## Cuisine centrale du SI VOM de Frontignan

### Menu du 31 octobre au 1er Décembre



Les menus ont été validés à la  
commission du 22 septembre

Tel : 04.67.43.47.69

## Semaine du 31 octobre au 4 novembre

### Lundi 31 octobre

Radis / Beurre  
Paupiette de veau  
Papillons au jus  
Petits suisses aromatisés

### Mardi 1er novembre

*Férialé*

### Mercredi 2 novembre

Soupe de courge, croûtons, râpé  
Croque Monsieur\*  
Yaourt nature sucré  
Banane

\*Croque Monsieur à la dinde

### Jeudi 3 novembre

Pizza  
Rôti de dindonneau  
Haricots verts sautés  
Moissac des Cévennes (chèvre) et Emmental  
Orange  
*Pain au maïs*

### Vendredi 4 novembre

Chou vert en salade  
Encornets frits  
Pommes de terre en robe des champs  
Crème au chocolat

\*Repas sans porc

## Semaine du 7 au 11 novembre

### Lundi 7 novembre

Pâté de campagne\*  
Macaronade aux fruits de mer  
(saumon, seiche, crevette, moules)  
Pérail de brebis et Fourme D'Ambert  
Pomme

\*Pâté sans porc

### Mardi 8 novembre

*Menu BIO*  
Salade verte  
Pot au feu (bœuf BIO)  
Yaourt aromatisé  
*Pain complet*

### Mercredi 9 novembre

Potage aux pois cassés, croûtons  
Pintade  
Chou fleur au gratin  
Pont l'évêque et Gouda  
Poire

### Jeudi 10 novembre

Céleri rave mayonnaise  
Rôti de porc\*  
Lentilles\*  
Fromage blanc aux fruits

\*Omelette, lentilles sans porc

### Vendredi 11 novembre

*Férialé*

\*Repas sans porc

## Semaine du 14 au 18 novembre

### Lundi 14 novembre

Quiche lorraine \*  
Filet de poisson meunière  
Epinards béchamel et croûtons  
Reblochon et Gorgonzola  
Banane

\*Pizza

### Mardi 15 novembre

*Menu alternatif*  
Chiffonnade de laitue iceberg et maïs  
Chili sans viande  
Saint Félicien et Mont Lacaune  
Ananas

### Mercredi 16 novembre

Pamplemousse  
Lasagnes (Bœuf BIO)  
Tarte aux pommes

### Jeudi 17 novembre

Carottes râpées  
Spaghettis carbonara et râpé\*  
Yaourt brassé aux fruits  
*Pain de campagne*

\*Carbonara à la dinde

### Vendredi 18 novembre

Soupe de légumes  
Rôti de veau  
Blettes persillées  
Rouy et Normanville  
Kiwi