

COMMUNE D'AIGRE – MENUS

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Semaine Du 7 Novembre 2022 au 11 novembre 2022</i>	Betteraves rouges Pâtes carbonara Mimolette Fruit	<u>MENU VÉGI</u> Potage vermicelle Quiche aux légumes Carré frais Crème caramel	<u>MENU IN USA</u> Salade coleslaw Hamburger sloppy joe Brownies	=
<i>Semaine Du 14 novembre 2022 au 18 novembre 2022</i>	 <u>MENU VÉGI</u> Poireaux vinaigrette Croustillant fromagé Coquillettes Fruit	Carottes râpées Rôti de porc - Petits pois au jus Brie Yaourt	<u>MENU AUSTRALIEN</u> Bâtonnets de crabe Meat Pie Salade verte Les Lamingtons	Feuilleté au fromage Poisson du jour Fondue de poireaux Emmental Fruit
<i>Semaine Du 21 novembre 2022 au 25 novembre 2022</i>	Filet de sardine Sauté de poulet Brocolis Camembert Fruit	Salade d'haricots verts Poisson du jour - Riz Pavé d'affinois Fromage blanc au fruit	<u>MENU HOLLANDAIS</u> Velouté de pois cassé Potée de choux vert aux pommes de terre et saucisses Janhagel	<u>MENU VÉGI</u> Endives vinaigrette Mijoté d'automne Tomme grise Fruit
<i>Semaine Du 28 novembre 2022 au 02 décembre 2022</i>	Batavia croutons et dés de fromage Saucisse - lentilles Kiri Fruit	<u>MENU VÉGI</u> Œuf dur Pizza végétarienne Petit suisse Compote	<u>MENU NORMAND</u> Camembert pané et salade Rôti de porc sauce au cidre et camembert Tagliatelles Teurgoule	Carottes rapées Cassolette de poissons Gnocchis Saint nectaire Fruit
<i>Semaine Du 5 décembre 2022 au 9 décembre 2022</i>	Salade composée (salade – maïs – dés de mimolette) Saucisse de Morteau – Pois cassés Edam Fruit	Céleri rémoulade Poisson du jour – Choux fleurs Cantal Liégeois	<u>MENU REUNIONNAIS</u> Nem de dinde Rougail de saucisses – Riz Gâteau Ti'son	 <u>MENU VÉGI</u> Velouté de potiron Tajine de légumes – Semoule Tomme blanche Fruit
<i>Semaine du 12 décembre 2022 au 16 décembre 2022</i>	Jambon blanc & p'tit beurre Quiche Lorraine (Lardons & chèvre) Salade Ossau-Iraty Fruit	<u>MENU VÉGI</u> Betteraves rouges vinaigrette Chili sin carne – Riz Comté Yaourt	<u>MENU NOËL</u> Velouté de potiron, crème fouettée et julienne de saumon fumé Sauté de sanglier – pomme noisettes Bavarois framboise, chocolat blanc et coco	Salade verte Ravioli aux 5 fromages Babybel Fruit

(Toutes nos viandes bovines sont d'origine UE)