



Agglomération du Pays de l'Or

RAD - Menu NOVEMBRE 2020



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	SAMEDI	DIMANCHE
2 novembre 2020 Courgettes râpées Seiche à la sétoise Pommes anglaise Fromage Flan nappé caramel	3 novembre 2020 Salade de pâtes à la grecque Saucisse de taureau grillée Haricots plats persillés Fromage Fruit de saison	4 novembre 2020 Salade de lentilles Petits farcis de légumes Pâtes Faisselle Fruits au sirop	5 novembre 2020 Salade Coleslaw Sauté de porc au caramel Riz cantonais (dés de dinde) Yaourt nature Compote	6 novembre 2020 Feuilleté au fromage Omelette aux herbes Haricots verts persillés Fromage Fruit de saison	7 novembre 2020 Betteraves à la fête Dos de colin à l'oseille Boulgour aux légumes Petits suisses natures Fruit de saison	8 novembre 2020 Concombres vinaigrette Joue de bœuf aux olives Carottes persillées Fromage Liégeois au café
9 novembre 2020 Salade d'endives Hot dog (mayo/ketchup) Pommes rissoles Fromage blanc aux fruits Tarte aux pommes	10 novembre 2020 Salade verte Poulet Crème de coco ananas Boulgour aux raisins secs Yaourt sucré Ile flottante	11 novembre 2020 Carottes râpées Rougail de poisson Riz bio pilaf Fromage Compote	12 novembre 2020 Salade verte Cordon bleu Gratin de potiron Fromage Eclair au chocolat	13 novembre 2020 Betteraves camarguaise Blanquette de poulet Gratin de pâtes Fromage Fruit de saison	14 novembre 2020 Macédoine mayonnaise Andouillette à la moutarde Purée Parmentière Crème dessert caramel Fruit de saison	15 novembre 2020 Chou rouge vinaigrette Navarin d'Agneau Printanière de légumes Fromage Marronsuis
16 novembre 2020 Salade de pommes de terre au gouda Couscous Merguez Semoule bio Petits suisses natures Fruit de saison	17 novembre 2020 Radis beurre Daube de taureau au balsamique Blé pilaf aux petits légumes Yaourt nature sucré Flan au caramel	18 novembre 2020 Taboulé Tortilla de pommes de terre Haricots beurre persillés Faisselle Fruit de saison	19 novembre 2020 Salade de chou fleur Emincés de dinde forestière Pommes de terre Rôties au herbes Fromage Compote	20 novembre 2020 Salade de pâtes à la Monégasque Rosbeef Carottes persillées Yaourt aux fruits Fruit de saison	21 novembre 2020 Blé charcutier Alouette sans tête aux champignons Haricots beurre persillés Fromage Fruit de saison	22 novembre 2020 Quiche Lorraine Filet de cabillaud sauce fenouil Pommes Rôsti Fromage Tarte au chocolat
23 novembre 2020 Salade de chou chinois Pavé de saumon sauce curry coco Pommes vapeur Fromage Fruit de saison	24 novembre 2020 Salade de mâche Saucisse grillée Lentilles moutardées Fromage Fruit de saison	25 novembre 2020 Salade de chou blanc Sauté de veau aux olives Purée de carottes Petits suisses aux fruits Crème dessert à la vanille	26 novembre 2020 Salade de quinoa fête Dos de colin sauce dieppoise Brocolis Fromage Fruit de saison	27 novembre 2020 Salade verte Chili con carne Riz pilaf Fromage Compote	28 novembre 2020 Salade coleslaw Palette à la diable Haricots verts sautés Yaourt nature Compote	29 novembre 2020 Endives au bleu Rognons de veau sauce Madère Gratin dauphinois Fromage blanc nature Fruit de saison
30 novembre 2020 Œufs mimosa Moussaka De bœuf aux légumes/fromage Fromage Fruit de saison	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> Fruits de saison : pommes, poires, kiwis, bananes, </div>					

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Volaille Label Rouge
- Viande Bovine Française (VBF)
- Pêche durable

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus.

Tous nos menus sont garantis sans OGM par nos fournisseurs conformément à la réglementation.

Tous nos pains sont issus d'une boulangerie BIO coopérative

La liste des allergènes est consultable sur le site : www.paysdelor.fr

UPC Théo LUCE - MAUGUIO : FR 34.154.002 CE
 C.C. LA GRANDE MOTTE : FR 34.344.001 CE
 C.C. PALAVAS LES FLOTS : FR 34.192.007 CE