



NOVEMBRE 2023 :

A la découverte des choux

LUNDI 06 NOVEMBRE	MARDI 07 NOVEMBRE	JEUDI 09 NOVEMBRE	VENDREDI 10 NOVEMBRE
Salade verte HVE	Betteraves Bio vinaigrette	Salade de pommes de terre ciboulette fraîche	Pâté en croute/cornichon
<i>Lasagnes au saumon</i>	<i>Couscous boulettes végétale Bio</i>	Bœuf bourguignon	<i>Paëlla de poisson</i>
Cantal AOP	Semoule Bio	Omelette Bio	Carottes persillées HVE
Purée de pommes HVE	Saint Moret Bio	Rondelé Bio	Yaourt Bio de Mornant
	Pomme cuite HVE et caramel	Pomme Bio	Kaki
LUNDI 13 NOVEMBRE	MARDI 14 NOVEMBRE	JEUDI 16 NOVEMBRE	VENDREDI 17 NOVEMBRE
Salade de lentilles	Salade de blé aux légumes	Carottes râpées, vinaigrette à l'orange et cumin	Pizza au fromage
<i>Brocolis sauce soja et cacahuètes</i>	<i>Filet de poisson vapeur + citron</i>	Sauté d'agneau	<i>Quenelles Bio et</i>
Semoule Bio	Epinards béchamel Bio	Riz pilaf	Blettes sauce aurore
Orange	Ananas	Bûche du Pilat	Yaourt nature Bio
		Gourde Pom' Potes 5 fruits	Confiture d'abricot de région
LUNDI 20 NOVEMBRE	MARDI 21 NOVEMBRE	JEUDI 23 NOVEMBRE	VENDREDI 24 NOVEMBRE
Betteraves Bio vinaigrette à la framboise	Salade de pâtes	Salade croquante (sal verte, radis, concombre et sauce à la menthe)	Céleri râpé rémoulade
Carbonnade Flamande	Saucisse fumée		<i>Omelette Bio au fromage maison</i>
<i>Filet de poisson à la carbonnade Flamande</i>	<i>Poisson meunière</i>	<i>Dahl de lentilles corail Bio</i>	Petits pois et carottes
Pommes de terre vapeur HVE	<b>Chou braisé à la crème</b>	Boulgour Bio aux épices	Muffin aux pépites de chocolat
Munster AOP	Flan nappé caramel + Madeleine	Tomme blanche	
Fruit de saison Bio		Pomme cuite HVE	
LUNDI 27 NOVEMBRE	MARDI 28 NOVEMBRE	JEUDI 30 NOVEMBRE	VENDREDI 1 DECEMBRE
Salade d'endives à la poire sauce au bleu	<b>Salade de brocolis au sésame doré</b>	Salade de pommes de terre	Velouté de lentilles Bio
Emincé de bœuf stroganoff		Poulet rôti au jus	<i>Couscous de Légumes</i>
<i>Filet de poisson sauce citron</i>	<i>Brandade de poisson maison</i>	<i>Filet de poisson sauce velouté</i>	Semoule Bio
Haricots verts aux oignons		<b>Poêlée maison de novembre (courge, panais, chou vert)</b>	Yaourt Bio de Mornant
Edam Bio	St Nectaire AOP	Mini Babybel Bio	Fruit de saison
Eclair à la vanille	Fruit de saison	Banane	

Plats en italique = plats proposés au régime sans porc et/ou sans viande



Approvisionnement local

Cultivé/élevé en France

Lait français

Transformé en France



Issu de pêche durable



Produit issu de l'agriculture biologique



Aide UE à destination des écoles

En raison des contraintes liées aux approvisionnements des produits alimentaires, le service restauration de Villeurbanne peut-être appelé à modifier les menus.