


# Menus Les Pujols

lundi 04 novembre	Repas végétarien 	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	SALADE DE COQUILLETES BIO SAUCE COCKTAIL 
CARBONARA	CHILI SIN CARNE	CORDON BLEU	POISSON MEUNIÈRE
MACARONIS	RIZ CREOLE	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE	FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME
COMPOTE DE POMMES	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU AU CHOCOLAT DU CHEF	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# Menus Les Pujols

Férié	Repas végétarien 		
lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE POTIRON	TABOULÉ D'HIVER
	BOEUF BOURGUIGNON	PARMENTIER LENTILLES ET PATATES DOUCES BIO 	FILET DE COLIN MSC SAUCE AU CITRON 
	PÂTES	-	PURÉE DE BUTTERNUT
	FROMAGE À LA COUPE	CAKE A LA VANILLE DU CHEF	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# Menus Les Pujols

Repas végétarien 			
lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
SALADE VERTE VINAIGRETTE	WRAPS AU THON, SALADE ET CAROTTE	HOUMOUS DU CHEF ET SON TOAST	VELOUTE DE LÉGUMES BIO 
OMELETTE	POT AU FEU	RÔTI DE PORC LOCAL AU THYM 	CARBONARA AU SAUMON
PÂTES AU FROMAGE	LÉGUMES DU POT	POELEE DE LÉGUMES DE SAISON	COQUILLETES
FRUIT DE SAISON	FROMAGE À LA COUPE	QUATRE-QUART DU CHEF	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# Menus Les Pujols

lundi 25 novembre	Repas végétarien 	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
BETTERAVES BIO SAUCE VINAIGRETTE 	POTAGE DE LÉGUMES	SALADE VERTE AUX CROUTONS	CAROTTES RAPÉES AU CITRON
JAMBON RÔTI	PASTA PARTY	OMELETTE AU FROMAGE	BRANDA DE COLIN MSC DU CHEF 
POTATOES	-	RIZ BIO SAUCE TOMATE 	PETITS POIS AUX OIGNONS
FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS A LA VANILLE	GÂTEAU COCO DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF




Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# Menus Les Pujols

lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE 	VELOUTE DE LEGUMES	<b>Repas végétarien</b>  CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE
TARTIFLETTE	BOEUF LOCAL BOURGUIGNON 	PENNES SAUCE AU CHÈVRE	CALAMARS A LA ROMAINE
-	MACARONIS	(PLAT COMPLET)	PURÉE DE POTIRON
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT AU CHOCOLAT	CLAFOUTIS POIRES DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO 


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# Menus Les Pujols

lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
POTAGE AUX LEGUMES	SALADE FROMAGERE	<b>Repas végétarien</b>  GUACAMOLE DE CAROTTES BIO DU CHEF ET SON TOAST 	CÉLERI RÉMOULADE
SAUCISSE FUMÉE	POULET RÔTI	COUSCOUS VÉGÉTARIEN	POISSON PANÉ
LENTILLES	POTATOES	SEMOULE	RIZ À LA CRÈME
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BIO À LA COUPE 	GÂTEAU À LA CONFITURE DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# Menus Les Pujols

	Repas végétarien 	MENU DE NOEL	
lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
SALADE VERTE	POTAGE DE LEGUMES	RILLETES DE SAUMON DU CHEF ET SON TOAST	
BOLOGNAISE	TORTILLA AUX PATATES DOUCES	SAUTÉ DE POULET DE NOËL	
TORSADES	-	POMMES DE TERRE GRENAILLES RÔTIES	
FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	BROWNIE AU CHOCOLAT DU CHEF	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.