

Mois de Novembre 2019

VILLE DE LUNEL

LUNDI

du 4/11
au 8/11

Laitue Iceberg
Hoki Pané & Citron
Carottes Vichy
Edam
Crêpe Sucrée Moelleuse

MARDI

*Saucisse de Volaille Sauce Rougail

Betterave Vinaigrette
Rougail de Saucisse*
Pommes Sautées
Fromage Frais aux Fruits
Fruit

MERCREDI

Salade Ecolière
Pilon de Poulet Rôti
Epinards Béchamel
Montboissier
Fruit

JEUDI

Bouillon de Vermicelle
Steak Haché au Jus
Haricots Beurre Saveur Soleil
Yaourt Nature Sucré
Fruit

VENDREDI

Concombre Vinaigrette
Steak de Cabillaud Façon Bouillabaisse
Riz Pilaf
Brie Pointe
Mousse au Chocolat

du 11/11
au 15/11

FÉRIÉ

Maïs Vinaigrette
Limande Meunière & Citron
Purée de Patate Douce & Carotte
Fromage Fondu
Fruit

Taboulé
Omelette
Petits Pois Paysanne
Yaourt à la Vanille
Fruit

Emincé de Radis Vinaigrette
Emincé de Bœuf Hongrois
Coquillettes
Tomme Blanche
Compote de Pomme
& Biscuit

Salade Coleslaw
Rôti de Veau
Lentilles
Saint Paulin
Flan Nappé Caramel

du 18/11
au 22/11

Salade Chou Chou
Cube de Colin Pané & Citron
Purée
Saint Nectaire
Compote Pomme Banane
& Biscuit

Potage de Légumes
Chipolatas*
Spaghettis & Râpé
Yaourt Aromatisé
Fruit

*Saucisse de Francfort à la Volaille

Pâté de Campagne*
Rôti de Dinde
Chou Vert Carottes Parfum Montagne
Tomme
Fruit

*Rillettes à la Sardine

Laitue Iceberg
Gardianne de Taureau
Riz Créole
Crème Anglaise
Petit Palmier

Carottes Râpées
Poisson Mariné à la Provençale
Haricots Verts Ail & Persil
Carré de L'est
Beignet au Chocolat

du 25/11
au 29/11

Céleri Rémoulade
Tajine de Dinde
Semoule
Camembert
Liégeois Chocolat

Pois Chiche Vinaigrette
Pavé de Colin aux Herbes
Carottes à la Crème
Fromage Blanc Sucré
Fruit

Salade Grecque
Paupiette de Veau Forestière
Macaronis
Cantal
Cocktail de Fruits au Sirop
& Biscuit

Les Triblions d'Automne au Menu

Endive Vgte au Caramel
Rôti de Bœuf et Jus
Chou-Fleur Moutarde & Coco
Riz de Camargue au Curry
Emmental
Moelleux au Potiron

Salade de Penne à la Parisienne
Nuggets de Blé & Ketchup
Epinards Béchamel
Fromage Frais aux Fruits
Fruit



Race à viande



Taureau de Camargue AOC



Origine France



Poisson MSC



Produits locaux



Agriculture raisonnée



Agriculture Biologique



De saison

Avec l'astérisque sont nommés
les plats de substitution
pour les menus sans porc

Mois de Novembre 2019



**Centre de Loisirs
de la Communauté de Communes du Pays de Lunel**

GOÛTER

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

le 6/11

*Crème Anglaise
Barre de Chocolat
Pain
Jus de Fruits*

le 13/11

FÉRIÉ

*Emmental
Compote Pomme Ananas
Pain
Sirop*

le 20/11

*Flan au Chocolat
Compote de Pomme
Madeleine
Sirop*

le 27/11

*Fromage Frais Sucré
Beurre & Confiture
Pain
Jus de Fruits*

	<i>lundi 04/11/2019</i>	<i>mardi 05/11/2019</i>	<i>mercredi 06/11/2019</i>	<i>jeudi 07/11/2019</i>	<i>vendredi 08/11/2019</i>
Entrées	Laitue Iceberg Salade Farandole	Betterave Vinaigrette  Salade de Haricots Verts 	Salade Ecolière Lentilles Vinaigrette	Bouillon de Vermicelle	Concombre Vinaigrette Chou Rouge Sauce Echalote 
Plat du jour	Hoki Pané & Citron Carottes Vichy 	Rougail de Saucisse*  Pommes Sautées	Pilon de Poulet Rôti  Epinards Béchamel 	 Steak Haché au Jus  Haricots Beurre Saveur Soleil 	Steak de Cabillaud Façon Bouillabaisse Riz Pilaf 
Fromages	Edam Carré Frais 	Fromage Frais aux Fruits Fromage Blanc Sucré	Montboissier Tomme Noire	Yaourt Nature Sucré Fromage Frais Sucré	Brie Pointe Petit Louis
Desserts	Crêpe Sucrée Moelleuse	Assortiment de Fruits 	 Assortiment de Fruits 	 Assortiment de Fruits 	Mousse au Chocolat Crème Dessert Vanille

*Saucisse de Volaille Sauce Rougail

	<i>lundi 11/11/2019</i>	<i>mardi 12/11/2019</i>	<i>mercredi 13/11/2019</i>	<i>jeudi 14/11/2019</i>	<i>vendredi 15/11/2019</i>
Entrées		Maïs Vinaigrette Poireaux Vinaigrette 	Taboulé Salade de Blé à la Provençale	Emincé de Radis Vinaigrette Courgette Vinaigrette	Salade Coleslaw  Salade Verte 
Plat du jour	FÉRIÉ	 Limande Meunière & Citron Purée de Patate Douce & Carotte	Omelette Petits Pois Paysanne	Emincé de Bœuf Hongrois Coquillettes 	Rôti de Veau  Lentilles
Fromages		Fromage Fondu Coulommiers	Yaourt à la Vanille  Yaourt Brassé à la Fraise 	Tomme Blanche Tendre Bleu	Saint Paulin Bûchette mi Chèvre
Desserts		 Assortiment de Fruits 	Assortiment de Fruits 	Compote de Pomme Compote Pomme Cassis Biscuit	Flan Nappé Caramel Liégeois Vanille

	lundi 18/11/2019	mardi 19/11/2019	mercredi 20/11/2019	jeudi 21/11/2019	vendredi 22/11/2019
Entrées	Salade Chou Chou  Pomelos & Sucre	Potage de Légumes	Pâté de Campagne* Rillettes à la Sardine	Laitue Iceberg Radis & Beurre	Carottes Râpées  Salade Composée
Plat du jour	Cube de Colin Pané & Citron Purée	Chipolatas*  Spaghettis  & Râpé	Rôti de Dinde  Chou vert & Carottes  Parfum Montagne	Gardianne de Taureau  Riz Créole 	Poisson Mariné à la Provençale Haricots Verts Ail & Persil 
Fromages	Saint Nectaire Mimolette	Yaourt Aromatisé Fromage Frais Sucré	Tomme Brie 	Crème Anglaise Crème Dessert Caramel	Carré de L'est Fourme d'Ambert
Desserts	Compote Pomme Banane Compote de Pêche  Biscuit	Assortiment de Fruits 	Assortiment de Fruits 	Petit Palmier Madeleine	Beignet au Chocolat Tarte aux Pommes

*Saucisse de Francfort à la Volaille

	lundi 25/11/2019	mardi 26/11/2019	mercredi 27/11/2019	jeudi 28/11/2019	vendredi 29/11/2019
Entrées	Céleri Rémoulade  Salade de Mâche	Pois Chiche Vinaigrette Taboulé	Salade Grecque Mélange Fraicheur	Les Trubliions d'Automne au Menu	
Plat du jour	Tajine de Dinde  Semoule 	 Pavé de Colin aux Herbes Carottes à la Crème 	Paupiette de Veau Forestière Macaronis 	 Rôti de Bœuf et Jus  Chou Fleur Moutarde & Coco  Riz de Camargue au Curry 	
Fromages	Camembert Cœur de Dame	Fromage Blanc Sucré Yaourt aux Fruits	Cantal Petit Moulé aux Herbes	 Emmental  Moelleux au Potiron	
Desserts	Liégeois Chocolat Flan Vanille	 Assortiment de Fruits 	Cocktail de Fruits au Sirop Compote de Poire Biscuit	 Assortiment de Fruits 	

 Race à viande Origine France Produits locaux Agriculture Biologique

Avec l'astérisque sont nommés

 Taureau de Camargue AOC Poisson MSC Agriculture raisonnée de saison

les plats de substitution pour les menus sans porc

