

Menus du 4 au 8 novembre

Légende :

- PRODUIT BIO
- CUISINES PAR NOS CHEFS
- PRODUIT RÉGIONAL
- PRODUIT LABELLISÉ
- PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 4 novembre	Mardi 5 novembre	Mercredi 6 novembre	Jeudi 7 novembre	Vendredi 8 novembre
<p>Betteraves et vinaigrette </p> <p>Sauté de dinde sauce tomate </p> <p>Semoule BIO </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Chou rouge râpé et vinaigrette ciboulette </p> <p>Omelette nature</p> <p>Potatoes et ketchup</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Compote pomme BIO </p>		<p>Salade de riz BIO et vinaigrette persillée </p> <p>Morceaux de colin au four et aromates </p> <p>Brocolis BIO béchamel </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte régionale et vinaigrette balsamique </p> <p>Lasagnes du chef au boeuf BIO </p> <p>Bleu d'Auvergne </p> <p>Mousse au chocolat</p>

Menus du 11 au 15 novembre

Légende :



Lundi 11 novembre

Mardi 12 novembre

Mercredi 13 novembre

Jeudi 14 novembre

Vendredi 15 novembre

Pomelos et sucre

Rôti de porc Label Rouge
au jus



Pommes de terre vapeur



Coulommiers

Flan à la vanille

Velouté de butternut



Poisson blanc menière
et citron



Blé BIO pilaf



Yaourt aromatisé



Fruit de saison



Carottes râpées et
vinaigrette persillée



Bolognaise de lentilles



Coquillettes BIO



Emmental BIO râpé



Beignet chocolat noisette

Menus du 18 au 22 novembre

Légende :



Lundi 18 novembre

Céleri râpé façon
rémoulade



Gratin de pommes de terre
au fromage à tartiflette



Saint Nectaire AOP



Crêpe sucrée

Mardi 19 novembre

Rosette et beurre

Paupiette au veau
Sauce à l'ancienne



Petits pois BIO au jus



Suisse sucré

Fruit de saison



Mercredi 20 novembre

Jeudi 21 novembre

Salade de coquillettes
BIO



Beignet de calamars à la
romaine

Carottes à l'étuvée



Saint Môret BIO



Clafoutis aux fruits



Vendredi 22 novembre

ATELIER FAJITAS

Salade iceberg et
vinaigrette fromage
blanc



Garniture fajitas
(poulet et sauce tomate
aux épices mexicaine)
Wrap



Yaourt à boire



Fruit de saison



Fiche conseil



Atelier Fajitas

api

Remise en température

Faire réchauffer la garniture au four à 150°C pendant 45 minutes avec le couvercle.

Ajouter les autres consignes de remise en température / préparation préalables au service.

N'oubliez pas de réaliser vos autocontrôles de températures.

Pliage et service



Étaler la garniture sur la partie supérieure de la tortilla sans trop la garnir.



Replier le bord du bas.



Puis replier les bords de chaque côté.



Rouler la tortilla bien serrée.

Pour visionner la technique de pliage de vos fajitas, flashez ce QR Code.



Activité

Sauras-tu trouver les 7 différences entre ces deux images ?

