



L'Auberge Verte menus* de novembre 2024



Lundi 4 novembre 2024

Feuilletée fromage bio
Burger de veau bio
Pommes rösti/haricots verts bio
Yaourt bio



Lundi 18 Novembre 2024

Salade garnie
Hachis parmentier bio
Yaourt bio

Mardi 5 novembre 2024

Macédoines bio
Penné bio
Bolognaise bio
Yaourt bio

Mardi 19 Novembre 2024

Potage potiron bio
Saute de porc bio
Frites/petits pois bio
Fromage bio
Fruit bio

Mercredi 6 novembre 2024

Salade de chèvre
Cuisse de pintade
Endives/pdt/haricots beurre
Pâtisserie

Mercredi 20 Novembre 2024

Tomates garnies
Canard aux pêche
Pdt/h.verts/tomates
Pâtisserie

Jeudi 7 novembre 2024

Betteraves bio
Saucisse de Toulouse(domicile/auberge)
Saucisse végétale(scolaires)
Carottes bio/pdt bio
Fromage bio
Fruit bio



Jeudi 21 Novembre 2024

Concombre bio à la crème
Sauté de bœuf(auberge/domicile)
Omelette bio(scolaires)
Pdt bio/carottes bio
Fromage
Compote de pommes bio/biscuit bio

Menu végétarien

menu végétarien

Vendredi 8 novembre 2024

Potage courgettes
Filet de poisson
Riz bio/legumes bio
Fromage bio
Fruit bio

Vendredi 22 Novembre 2024

Macédoines
Filet de poisson
Semoule bio/brocolis bio
Fromage bio
Cocktail de fruits

Lundi 11 novembre 2024

Féié



Lundi 25 Novembre 2024

Céleri bio mayonnaise
Spaghetti bio carbonara
Fromage bio
Fruit bio

Mardi 12 novembre 2024

Potage aux légumes bio
Paupiette de veau(domicile/auberge)
Boulettes végétale(scolaires)
Pdt bio/petits pois bio
Fromage bio
Fruit bio



Mardi 26 Novembre 2024

Potage choux fleurs bio
Filet de poulet bio
Pommes sautées/haricots beurre
Flamby bio

Menu végétarien

Mercredi 13 novembre 2024

Charcuterie
Rôti de porc orloff
Pdt/legumes
Pâtisserie



Mercredi 27 novembre 2024

Ficelle picarde
Tripes
Frites/salade
Pâtisserie

Jeudi 14 novembre 2024

Carottes râpées bio mimosa
Escalopes de poulet
Semoule bio/ratatouille bio
Fromage bio
Fruit bio



Jeudi 28 novembre 2024

Tarte aux fromages
Lasagne de bœuf
Yaourt bio

menu végétarien

Vendredi 15 novembre 2024

Pâte en croûte /cornichons
Filet de poisson
Pdt bio/brunoise de légumes
Yaourt bio

Vendredi 29 novembre 2024

Potage chou fleurs
Filet de poisson
Riz bio/légumes bio
Fromage
Fruit bio

Cuisine centrale "L'Auberge Verte"
Ville de Cuincy (59553)
n° d'agrément : FR.59.165.102. CE
Responsable : Bruno DUMARQUEZ
tél 03.27.93.03.54

* Menus établis sous réserve de la disponibilité des denrées

Introduction dans la composition des menus, de fruits et légumes de saison et issus de l'agriculture biologique en provenance de producteurs locaux.



Pour novembre :

Viandes, laitages, légumes, fruits, épiceries Pains bio tous les jours