

Les menus de Novembre

	Du 03 au 07/11	Du 10 au 14/11	Du 17 au 21/11	Du 24 au 28/11
LUNDI	Betteraves rouges Spaghetti bolognaise Compote	Concombre Gratin de macaroni Babybel Petits suisses aromatisés	Salade verte - croûtons  Rôti de porc Petits pois Edam – Clémentine	Carottes râpées Croque-monsieur Poire
MARDI	Salade verte-maïs Filet de poisson pané-cheddar Pommes de terre vapeur Emmental - Poire	Féié	Rillettes de thon  Bœuf bourguignon Riz Mousse au chocolat	Salade de pommes de terre Cuisses de poulet au four Haricots verts persillés Gouda - Clémentine
JEUDI	Carottes râpées Saucisses Lentilles Yaourt nature sucré	Salade de blé Escalopes de poulet Carottes vichy Banane	Bouillon vermicelle Poisson blanc Chou-fleur gratiné Fromage aux noix - Kiwi	Macédoine de légumes vinaigrette Pâtes Poisson blanc sauce au beurre Yaourt aromatisé
VENDREDI	Feuilletés au fromage  Rôti de dinde Courgettes à la béchamel Cantal - Pomme	Pâté de campagne Filet de poisson pané Haricots verts Crème dessert vanille	Velouté de potimarron Œuf dur - Ratatouille Flan nappage caramel	Concombre Haricots blancs sauce tomate Fromage Tarte aux pommes

En vert : normes bio

En bleu : fait maison



Viande d'origine français

Les menus établis par nos soins sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements