



MENU DE NOVEMBRE

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 3 au 7	<u>Salade verte</u> Spaghetti bolognaise Yaourt aux fruits	<u>Soupe de légumes</u> Poisson sauce beurre blanc <u>Pomme de terre</u> Fruits frais	Crêpes au fromage <u>Sauté de dinde</u> aux champignons Haricots verts Compote	Soupe aux vermicelles <u>Chili végétarien</u> Salade de fruits
Du 10 au 14	<u>Carottes râpées</u> <u>Pâtes</u> carbonara Liégeois	Férié	<u>Velouté de chou-fleur</u> Poisson pané Petits-pois <u>Crème au chocolat</u>	<u>Betteraves</u> Steak haché Pommes noisettes Pommes au four
Du 17 au 21	Macédoine mayonnaise Jambon blanc <u>Pâtes</u> Fruits frais	<u>Soupe de légumes</u> Poisson au citron Riz <u>Crème pistache</u>	Concombres <u>Escalope de dinde</u> <u>Haricots blancs</u> à la tomate Yaourt sucré	Salade d'endives Omelette aux légumes Compote et biscuits
Du 24 au 28	<u>Salade verte</u> Cordon-bleu Haricots beurre Fromage blanc vanille	<u>Céleri rémoulade</u> <u>Pâtes</u> au saumon Fruits frais	Vermicelle à la tomate <u>Rôti de porc</u> Brocoli <u>Riz au lait</u>	<u>Salade composée</u> Pizza végétarienne Crumble aux pommes d'anniversaire

Toutes les viandes sont origine France

Les menus sont susceptibles de changer selon approvisionnement.

Produits agriculture biologique

Produits locaux