



MENU DE NOVEMBRE

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 6 au 10	Salade de chou et noix Spaghetti bolognaise Yaourt aux fruits	Saucisson et beurre Poisson au citron Haricots verts Fruit frais	Salade verte Tartiflette Compote	Soupe perles du Japon Tarte butternut/lentilles Fromage Fruits au sirop
Du 13 au 17	Carottes râpées Jambon blanc Pâtes Fromage blanc	Soupe de légumes Poisson pané maison Riz Fruit frais	Betteraves Sauté de dinde Gratin de chou-fleur Compote	Soupe potimarron et lentilles corail Omelette Crème au chocolat
Du 20 au 24	Salade d'endives Pâtes carbonara Fruits au sirop	Soupe de citrouille Brandade de poisson Pamplemousse	Concombres Boeuf bourguignon Carottes Crème vanille	Cake aux olives Salade verte Fromage Pommes au four/Biscuits
Du 27 au 1/12	Salade verte, maïs et croûtons Cordon bleu Petits-pois Petits-suisses	Vermicelle à la tomate Poisson en papillote Pommes de terre Fromage Fruit frais	Céleri rémoulade Saucisses Lentilles Crème au caramel	Crêpe au fromage Nouilles sautées aux légumes Crumble d'anniversaire

Toutes les viandes sont origine France

Les menus sont susceptibles de changer selon approvisionnement.

Produits agriculture biologique

Produits locaux