



MENU

NOVEMBRE

2023

Lundi 6 Novembre	Mardi 7 Novembre	Jeudi 9 Novembre	Vendredi 10 Novembre
------------------	------------------	------------------	----------------------

Riz+thon

Sauté de lapin

Petits pois/ carottes

Eclair



Soupe de légumes

Langue de bœuf*

Pâtes

Camembert

Pomme



Carottes rapées

Escalope de porc

Purée de pommes de terre

Crème biscuits

Friand

Filet poisson

Brocolis

Poire



Lundi 13 Novembre	Mardi 14 Novembre	Jeudi 16 Novembre	Vendredi 17 Novembre
-------------------	-------------------	-------------------	----------------------

Endives+ féta

Cassoulet

Kiwi



Piémontaise

Steak haché*

Haricots verts

Flan pâtissier



Tartine sardine/thon

Rôti de dinde

Purée de courge

Gâteau de semoule



Betteraves

Poisson en sauce

Riz

Chèvre

Banane



Lundi 20 Novembre	Mardi 21 Novembre	Jeudi 23 Novembre	Vendredi 24 Novembre
-------------------	-------------------	-------------------	----------------------

Macédoine+œuf

Cordon bleu

Epinards

Crème anglaise



Taboulé

Sauté de porc

Choux pomme

Vache qui rit

Orange



Soupe de légumes

Emincé de poulet

Pois cassés

Yaourt



Céleri remoulade/ thon

Lasagnes*

Saint Paulin

Salade de fruits



Lundi 27 Novembre	Mardi 28 Novembre	Jeudi 30 Novembre
-------------------	-------------------	-------------------

Endives+gruyère

Filet de poisson

Blé

Fromage blanc



Chou-fleurs vinaigrette

Paupiette de dinde

en sauce

Semoule

Crème chocolat



Soupe vermicelle

Pot au feu*

Mousse caramel



*Viande bovine d'origine France

Les légumes frais sont locaux

Pain Bio tous les mardis

Lait Bio utilisé pour toutes les préparations à base de lait

