

MENU



NOVEMBRE
2019



Lundi 4 Novembre **Mardi 5 Novembre** **Jeudi 7 Novembre** **Vendredi 8 Novembre**

Endives + boursin
Couscous
Crème biscuit



Tortis + surimi
Bœuf
Carottes
Liégeois



Soupe de courge
Rôti de dinde
Purée de
Pommes de terre
Yaourt



Betteraves
Steak haché
Pois cassés
Camembert
Pomme



Mardi 12 Novembre **Jeudi 14 Novembre** **Vendredi 15 Novembre**



Riz + maquereaux
Emincé de poulet
Haricots verts
Chèvre
Banane



Tartine de pâté
Filet de poisson
Choux fleurs
Gâteau de semoule



Carottes rapées
Veau marengo
Trio de céréales
Vache qui rit
Kiwi



lundi 18 Novembre **Mardi 19 Novembre** **Jeudi 21 Novembre** **Vendredi 22 Novembre**

Taboulé
Sauté de canard
Choux bruxelles
Eclair au chocolat



Soupe de légumes
Langue de Boeuf
Riz
Saint paulin
Orange



Quinoa, maïs, tomates
Paupiette de dinde
Epinards
Fromage blanc
Confiture



Pizza
Filet de poisson
Julienne de légumes
Compote



Lundi 25 Novembre **Mardi 26 Novembre** **Jeudi 28 Novembre** **Vendredi 29 Novembre**

Endives + féta
Jambon braisé
Pâtes
Ananas



Macédoine
Lasagnes
Gâteau au yaourt
et Fruits



Pain de poisson
Osso bucco
Haricots verts/blettes
Riz au lait



Pamplemousse
Poisson en sauce
Blé
Kiri
Poire



*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

Bon mois
de Novembre

<http://in-creations-ek-lablog.com>