

MENU DE NOVEMBRE



Lundi 2

Betteraves rouges
Filet de poisson
Purée de brocolis
Petit moulé
Gâteau au chocolat

Mardi 3

Surimi
Spaghetti à la
bolognaise
Emmental
Pomme



Jeudi 5

Carottes râpées
Sauté de veau
Haricots verts
Saint paulin
Chouquettes

Vendredi 6

Potage au potiron
Rôti de porc
Lentilles
Fromage blanc
de Beaucoudray
Palet des dames

Lundi 9

Pâté en croûte
Bœuf bourguignon
Carottes
Chantailou
Brioche toastée poire
et chocolat

Mardi 10

Endives aux noix
et raisins secs
Cordon bleu
Boulgour
Pinchon bio
Kiwi

Jeudi 12

Macédoine de légumes
Filet de poisson
Riz
Petit suisse
Cookies



Vendredi 13

Salade de mâche
Choucroute
Saint nectaire
Banane

Lundi 16

Toast au fromage
Rôti de veau
Flageolet
Orange



Mardi 17

Bouillon au vermicelle
Pain de poisson
Julienne poireaux-carottes
Cantal
Tartelette au chocolat

Jeudi 19

Pamplemousse
Cuisse de poulet
Coquille
semi-complète bio
Ile flottante

Vendredi 20

Samoussa aux légumes
Œuf dur à la crème
Pomme de terre
Coulommiers
Poire

Lundi 23

Endives et Betteraves
Chili con carne
Riz
Montboissié
Clémentine

Mardi 24

Feuilleté
Escalope de volaille
Petits pois
Mimolette
Banane

Jeudi 26

Salade au fromage
Curry d'agneau
Poêlée de légumes
Gâteau au miel

Vendredi 27

Potage à la tomate
Parmentier de poisson
Yaourt nature sucré bio

