



MENU

NOVEMBRE 2020



lundi 2 novembre **Mardi 3 novembre** **Jeudi 5 novembre** **Vendredi 6 novembre**

Endives+ œuf



Cordon bleu

Petits pois/carottes

Crème biscuits



Riz + maïs+ thon

Escalope de porc

Choux pomme

Vache qui rit

Poire



Concombre

Emincé de poulet

Pois cassés

Yaourt



Betteraves

Hachis parmentier*

Camembert

Pomme



Lundi 9 novembre **Mardi 10 novembre** **Jeudi 12 novembre** **Vendredi 13 novembre**

Carottes rapées



Poisson en sauce

Blé

Fromage blanc



Choux fleurs vinaigrette

Cuisse de poulet

Pâtes

Crème anglaise



Soupe vermicelle

Pot au feu *

Liégeois



Pamplemousse

Moussaka

Chèvre

Banane



Lundi 16 novembre **Mardi 17 novembre** **Jeudi 19 novembre** **Vendredi 20 novembre**

Torti+surimi

Oeuf dur

Epinards

Crème chocolat



Piémontaise

Rôti de dinde

Choux bruxelles

Gâteau aux yaourts



Cervelas vinaigrette

Filet poisson

Julienne de légumes

Saint paulin

Orange



Soupe de butternut

Saucisses de bœuf*

Lentilles

Kiri

Kiwi



lundi 23 novembre **mardi 24 novembre** **jeudi 26 novembre** **vendredi 27 novembre**

Taboulé

Sauté de lapin

Salsifis

Eclair



Macédoine

Cœur*

Frites

Saint nectaire

Salade de fruits



Choux pomme/féta

Sauté de porc

Purée de potiron

Crème



Friand au fromage

Filet de poisson

Brocolis

Compote



lundi 30 novembre

Endives + gruyère

Cassoulet

Pomme



*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