

Menu de Novembre 2023

Lundi 30	Mardi 31	Jeudi 02	Vendredi 03
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
Lundi 06	Mardi 07	Jeudi 09	Vendredi 10
Duo céleri/carottes	Salade verte	Taboulé	Œufs dur mayonnaise
Quenelle de volaille	Lasagnes Bolognaise	Endives aux jambon	Nuggets de poisson
Riz	Crème caramel	Fruit	Printanière de légumes
Fromage blanc			Fromage
			Fruit
Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
Sardinade	Crêpes fromage	Salade verte	Champignons à la grecques
Sauté de porc	Paupiette de veau	Bœuf-carottes	Crumble d'épinards
Semoule	Purée de Panais	Crème chocolat	Fruit
Yaourt	Fruit		
Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
Concombres	Endives/ noix	Velouté de Butternut	Salade verte
Saucisses fumées	Poulet	Poisson pané	Tartiflette
Lentilles	Frites	Gratin de choux fleur	Compote
Flan nappé caramel	Glace	Fruit	Biscuit
Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	Vendredi 01
Betteraves râpées	Saucisson sec	Potage de légumes	Carottes râpées
Steack Haché	Sauté de dinde	Filet de poisson	Boudin blanc
Petits pois_carottes	Pâtes	Ebly	Pomme cuite au four
Fromage	Cocktail de fruits	Fromage	Gateau de semoule
Fruit		Fruit	

Les menus sont susceptibles d'être modifiés

LOCAL

BIO