








Menu du mois de novembre

<p>Lundi 8</p> <p>Sardines et tartines beurrées Rôti de porc Purée de pommes de terre BIO* Compote</p>	<p>Mardi 9</p> <p>Bâtonnets de surimi Sauté de dinde* Purée de patates douces* Ananas</p>	<p>Jeudi 11</p> <p>Férialé</p> 	<p>Vendredi 12</p> <p>Velouté de lentilles corail à la crème* Spaghettis à la bolognaise* Crème dessert</p>
<p>Lundi 15</p> <p>Macédoine BIO Filet de cabillaud sauce Aurore* Riz BIO Yaourt nature sucré</p>	<p>Mardi 16</p>  <p>Œuf BIO mayo* Tartatouille BIO à l'emmental* Compote et biscuit</p>	<p>Jeudi 18</p> <p>Potage aux légumes de saison* Jambon blanc Coquillettes BIO à la tomate Banane</p>	<p>Vendredi 19</p> <p>Gratin de pommes de terre BIO* Raclette* Charcuterie Salade Fromage blanc</p>
<p>Lundi 22</p> <p>Soupe tomate vermicelle* Bœuf carottes* Purée de pommes de terre BIO* Yaourt à la fraise</p>	<p>Mardi 23</p> <p>Cervelas Nuggets de poisson au ketchup Haricots verts Flan*</p>	<p>Jeudi 25</p>  <p>Carottes râpées* Œufs brouillés* Potatoe Pops Camembert Eclair au chocolat</p>	<p>Vendredi 26</p> <p>Maquereau à la sauce tomate Rôti de porc Flageolets Bûche de fromage au lait de vache et de brebis Compote</p>
<p>Lundi 29</p> <p>Potage* Escalope à la crème et champignons* Riz BIO Ile flottante*</p>	<p>Mardi 30</p> <p>Tartiflette* Salade Compote à boire</p> 	<p>Les menus peuvent varier selon les livraisons. Viande d'origine française. Légumes de saison et œufs locaux et issus de l'agriculture biologique. Yaourts BIO et locaux. Pain farine Label Rouge. * Plat fait maison  Menu végétarien</p>	

