

# NOVEMBRE

Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
Taboulé* Steak haché Haricots verts Crème dessert vanille avec éclats de noisette au chocolat	Soupe tomate vermicelle* Hachis végétarien BIO* Salade BIO Gouda BIO Compote 	Macédoine Saucisses lentilles* Fromage blanc	Sauté de dinde curry coco* Riz thaï Brie BIO Poire au chocolat*
Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Rillettes Dos de cabillaud sauce crevettes* Purée de pommes de terre BIO* Entremet vanille*	Haricots verts vinaigrette* Bœuf carottes BIO* Coquillettes BIO Yaourt nature sucré	Crêpe au fromage Raviolis aux légumes BIO Mousse au chocolat* 	Soupe légumes variés BIO* Rôti de porc Flageolets Flan maison (œufs BIO)*
Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Œufs durs BIO* et mayo Nuggets soja BIO Petits pois carottes Petits suisse aux fruits 	Maquereau sauce tomate Pâtes BIO à la carbonara* Banane chocolat chaud et chantilly*	Soupe aux lettres (bouillon BIO)* Croque- monsieur* Salade BIO Entremet pistache*	Pâté de foie Quenelles de brochet sauce Aurore* Riz Crème dessert au chocolat
Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Nems au porc Brochettes de poulet yakitori Céréales asiatiques Ananas et biscuit	Sardines Jambon blanc Purée pommes de terre carotte BIO* Yaourt aromatisé	Hot dog* Frites Bâtonnet de cheddar Brownie maison* (œufs BIO)	Potage lentilles corail* Tarte au fromage* (œufs BIO) Liégeois 
Lundi 30	<p><i>Les menus peuvent varier selon les livraisons. Viande d'origine française. Légumes de saison et œufs locaux et issus de l'agriculture biologique. *Plat fait maison</i></p> <p>Menu végétarien </p>		

