

Menu du mois de novembre

Lundi 3	Mardi 4	Jeudi 6	Vendredi 7
Betteraves à la vinaigrette* Filet de colin sauce tomate- Mozzarella* Entremet vanille*	Blanquette de dinde* Riz Camembert Salade de fruits frais*	Jambon blanc Purée de pommes de terre* Bûche de chèvre Yaourt nature sucré	Bouillon chou carotte-poireau et navet* Spaghettis sauce pesto Gâteau roulé au chocolat*
Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
Soupe aux légumes d'hiver*, croûtons* et fromage râpé Omelette* Tarte au chocolat*	Féié	Gratin façon raclette* Charcuteries Salade Compote	Lasagnes à la bolognaise* Salade iceberg Gouda Fromage blanc sucré
Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
Sardines et tartines beurrées Filet de poulet rôti* Rösti et haricots verts Clémentines	Taboulé* Macédoine* Œuf dur* mayo Vache qui rigole Tiramisu au spéculoos*	Bâtonnets de surimi Saucisses-lentilles* Petits suisses aux fruits	Soupe tomate-vermicelle* Sauté de bœuf*, carottes, champignons Coquillettes Flan vanille nappé au caramel
Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28
Soupe courgettes* et fromage frais Dos de cabillaud sauce Aurore* Purée de patates douces* Mousse au chocolat	Sauté de porc* sauce soja sucrée Nouilles chinoises Saint Paulin Salade de fruits frais*	Feuilleté au fromage* Ratatouille* Semoule Compote	Poulet au curry* Riz basmati Brie Yaourt à boire

Les menus peuvent varier selon les livraisons. Viande d'origine Française. Œufs locaux et issus de l'agriculture biologique. Pain ô Cailloutin. *fait maison