







Menu du mois de Novembre



Lundi 7	Mardi 8	Jeudi 10	Vendredi 11
<p>Soupe tomate vermicelle* Cordon bleu Petits pois et carottes Compote</p>	 <p>Œuf dur BIO mayo* Raviolis BIO aux légumes Gâteau au chocolat*</p>	<p>Macédoine BIO Steak haché Purée de pommes de terre* Yaourt nature sucré</p>	
Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17	Vendredi 18
<p>Sardines et tartine beurrée Sauté de dinde à la tomate* Semoule Pomme</p>	 <p>Velouté de lentilles corail* Tarte aux 3 fromages* Salade verte Entremet vanille</p>	<p>Bâtonnets de surimi Boeuf carottes* Coquillettes BIO Yaourt aromatisé</p>	<p>Betteraves râpées Jambon blanc Flageolets Semoule au lait*</p>
Lundi 21	Mardi 22	Jeudi 24	Vendredi 25
 <p>Salade verte Hachis Parmentier* Mimolette Crème dessert au chocolat</p>	 <p>Velouté de légumes* Tortis BIO à la crème et à l'emmental* Compote pomme poire</p>	<p>Concombres à la crème* Bâtonnets de poisson pané Coquillettes BIO à la sauce tomate* Gâteau au yaourt aux pommes*</p>	<p>Rillettes de thon* Rôti de porc Gratin de pommes de terre* Yaourt nature sucré</p>
Lundi 28	Mardi 29	<p>Les menus peuvent varier selon les livraisons. Viande d'origine française. Œufs issus de l'agriculture biologique et locaux. Pommes terre locales. Pain farine Label Rouge. *Plat fait maison.  Menu végétarien.</p>	
<p>Bouillon de volaille BIO au vermicelle* Spaghettis BIO à la bolognaise* Tarte au chocolat*</p>	<p>Salade verte Tartiflette* Compote Biscuit</p> 