

Menu de Novembre 2023

Lundi 30	Mardi 31	Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03
----------	----------	-------------	----------	-------------



C'est les vacances !!!



Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10
Duo céleri/carottes	Salade verte	Betteraves	Taboulé	Œufs dur mayonnaise
Quenelle de volaille	Lasagnes Bolognaise	Cervelas Orloff	Endives aux jambon	Nuggets de poisson
Riz	Crème caramel	Haricots verts/P.D.T	Fruit	Printanière de légumes
Fromage blanc		Yaourt		Fromage
				Fruit
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Sardinade	Crêpes fromage	Carottes rapées	Salade verte	Champignons à la grecques
Sauté de porc	Paupiette de veau	Boulette de bœuf	Bœuf-carottes	Crumble d'épinards
Semoule	Purée de Panais	Pâtes	Crème chocolat	Fruit
Yaourt	Fruit	Crème vanille		
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Concombres	Endives/ noix	Betteraves	Velouté de Butternut	Salade verte
Saucisses fumées	Poulet	Raviolis	Poisson pané	Tartiflette
Lentilles	Frites	Compote	Gratin de choux fleur	Compote
Flan nappé caramel	Glace	Biscuit	Fruit	Biscuit
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 01
Betteraves râpées	Saucisson sec	Feuilleté fromage	Potage de légumes	Carottes râpées
Steack Haché	Sauté de dinde	Galopin de veau	Filet de poisson	Boudin blanc
Petits pois_carottes	Pâtes	Haricots verts	Ebly	Pomme cuite au four
Fromage	Cocktail de fruits	Yaourt	Fromage	Gateau de semoule
Fruit			Fruit	

Les menus sont susceptibles d'être modifiés

LOCAL

BIO