









Menus du mois de novembre 2023

	semaine du 6 au 10	semaine du 13 au 17	semaine du 20 au 24	semaine du 27 au 30
 Lundi	Pizza S	Céleri rémoulade	Feuilleté au fromage S	Taboulé de choux fleur
	Aiguillettes de colin meunière S	Rôti de veau S	Riz à la mexicaine	Raviolis gratinés C
	Haricots verts C	Pois cassés	Gouda	Fromage blanc
	Fruit de saison	Bûche de chèvre	Clémentine	
		Yaourt aromatisé		
 Mardi	Radis daïkon et beurre	Betteraves rouges crues	 <p>Menu les légumes anciens Vieilles de butternut et châtaignes Bardon bleu Wok de légumes anciens Tarte aux pommes</p>	Potage de potimarron et vermicelle
	Riz thaï aux légumes	Omelette de pomme de terre		Poulet F
	St Nectaire	Salade		Poêlée de légumes
Gâteau à l'ananas	Fromage blanc	Flan à la vanille		
Centre de loisirs  Mercredi	Choux rouges	Radis noirs et beurre	Salade coleslaw	Endives+edam
	Chipolatas	Filet de poisson meunière S	Poulet F	Blanquette de veau
	Lentilles vertes	Gratin de choux fleur et pommes de terre	Potimarron et perles de blé	Macaronis
	Brie	Emmental	Babybel	Chanteneige
	Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Compote de pommes	Petit suisse
 Jeudi	Endives et pommes	Duo de choux+emmental	Salade batavia+rioquefort	Œufs durs mimosa
	Steak haché S	Daube de bœuf	Hamburger S	Lasagnes de légumes
	Frites	Coquillettes au beurre	Frites	Compote de pomme C
	Flan au chocolat	Orange	Yaourt nature sucré	
 Vendredi	Salade tricolore au thon	Carottes râpées	Salade niçoise	
	Curry d'agneau	Dos de colin sauce citron S+F	Pavé de hoki S	
	Duo de carottes	Blettes et boulgour persillés	Epinard béchamel	
	Fruit de saison	Salade de fruits	Camembert	
			Fruit de saison	

F = Frais C = Conserve S = Surgelé D = Déshydraté
 Viande de bœuf d'origine française
 = fait maison