MOIS DE NOVEMBRE 2020

LUNDI 2 NOVEMBRE	MARDI 3 NOVEMBRE	JEUDI 5 NOVEMBRE	VENDREDI 6 NOVEMBRE
Végétarien Mâche aux croutons Pâtes tricolores Végibolo Compote de fruits	Velouté de tomates Filet de poisson frais Purée de choux-fleurs Panna cotta	Œuf mayonnaise Émincé de poulet Carottes pommes de terre Pomme cuite	Carottes râpées Émince de bœuf Céréales gourmandes Yaourt sucré

LUNDI 9 NOVEMBRE	MARDI 10 NOVEMBRE	JEUDI 12 NOVEMBRE	VENDREDI 13 NOVEMBRE
Pâté de canard Sauté de veau -sauce forestière Haricots verts Fromage Mousse au chocolat	***Végétarien*** Macédoine sauce bulgare Semoule d'épeautre aux courgettes et olives à l'orientale Yaourt aromatisé	Céleris Saucisses Lentilles à la paysanne Fromage Fruit de saison	Salade composée Poisson frais-sauce andalouse Riz basmati Compote

LUNDI 16 NOVEMBRE	MARDI 17 NOVEMBRE	JEUDI 18 NOVEMBRE	VENDREDI 19 NOVEMBRE
Taboulé au quinoa Poulet basquaise Petits pois Fromage Salade de fruit	Céleris rémoulade Bœuf bourguignon Carottes vichy pâte Fromage Gâteau au caramel	Salade d'endives et Boursin Rôti de porc aux pruneaux Gnocchis Fromage Tarte au chocolat	Sardine Blanquette de la mer Boulgour Fromage blanc aux fruits

LUNDI 23 NOVEMBRE	MARDI 24 Novembre	JEUDI 26 NOVEMBRE	VENDREDI 27 NOVEMBRE
Velouté de légumes Lasagnes bolognaises Yaourt aromatisé	***Végétarien*** Salade composée Dahl Riz basmati Fromage Fruit de saison	Carottes râpées Croziflette Compote	Betteraves rouges Filet de poisson frais -beurre blanc Lentilles corail à la noix de coco Chou à la vanille

Produit issu de l'agriculture biologique européenne

Pain BIO tous les mardi et jeudi

Fait maison

Menus donnés à titre indicatif susceptibles de changer en fonction de l'approvisionnement.

Toutes les viandes bovines sont d'origine France sauf mention contraire.