

MENU DE NOVEMBRE 2018

Lundi 05 Novembre 2018	Mardi 06 Novembre 2018	Jeudi 08 Novembre 2018	vendredi 09 Novembre 2018
Célééri Rémoulade Paupiette de Veau Haricots verts Compote	Soupe de potimaron Filet de Poisson Riz Muffin au Chocolat	Taboulé Jambon braisé Gratin de Choux fleurs Fruits	Macédoine Pané de Fromage à la Dinde Légumes Tiramisu aux fruits rouges
lundi 12 Novembre 2018	Mardi 13 novembre 2018	Jeudi 15 Novembre 2018	vendredi 16 Novembre 2018
Concombre à la crème Pâtes à la Carbornara Fromage blanc	Salade de haricots verts Tartiflette Salade de fruits	Carottes râpées Couscous boulettes d'Agneau Yaourt	Bouillon de volaille Poisson Pané Légumes Crème au chocolat
Lundi 19 Novembre 2018	Mardi 20 Novembre 2018	Jeudi 22 Novembre 2018	Vendredi 23 novembre 2018
Salade de tomates Rôti de porc Pomme noisette Petit Suisse	Potage Poireau Pommes de terre Filet de poisson Carottes Ile Flottante	Œuf dur mayonnaise Lasagnes à la Bolognaise Fruit	Salade Piémontaise Cordon Bleu Petit pois Tarte aux pommes
Lundi 26 Novembre 2018	Mardi 27 Novembre 2018	Jeudi 29 Novembre 2018	Vendredi 30 Novembre 2018
Rillettes Brandade Liégeois	Menu bio local  Salade de Quinoa Bio Saucisse Maraisienne (île de Ré) Légumes de Trizay Compote et gâteau Bio	Betteraves maïs Croque Monsieur Frites Crème caramel	Bouillon Bœuf Filet de poulet Tandori Purée de Panais Crumble poire/raisin

Cuisiné Maison
Salade à chaque repas

■
Viande d'origine Française

Légumes et fruits frais

Nota: Certains menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements