menu de novembre

Fait maison /*

Menu Végétarien

Bio
Producteurs locaux

LUNDI 4 NOVEMBRE	MARDI 5 NOVEMBRE	MERCREDI 6 NOVEMBRE	JEUDI 7 NOVEMBRE	VENDREDI 8 NOVEMBRE
betteraves vinaigrette	tartine de sardine/*	coleslaw	saucisson à l'ail	Menu Végétarien
boulettes de bœuf sauce tomate	sauté de porc à la moutarde/*		poisson sauce citronnée/*	potage de légumes/*
semoule	haricots verts	tartiflette/*	épinards bio à la crème/*	chili végétarien/*
fromage blanc et coulis de fruits rouges	fruit de saison	liegeois au chocolat	paris brest	crème vanille et gâteau sec

LUNDI 11 NOVEMBRE	MARDI 12 NOVEMBRE	MERCREDI 13 NOVEMBRE	JEUDI 14 NOVEMBRE	VENDREDI 15 NOVEMBRE
	bouillon de bœuf aux vermicelles	maïs thon mayo/*	carottes rapées/*	salade verte et fromage/*
	blanquette de veau /*	sauté de dinde au curry/*	poulet rôti/*	saucisse
Férié	haricots beurre	quinoa	lentilles bio cuisinées/*	pommes sautées
	éclair au chocolat	compote	yaourt sucré	glace

LUNDI 18 NOVEMBRE	MARDI 19 NOVEMBRE	MERCREDI 20 NOVEMBRE	JEUDI 21 NOVEMBRE	VENDREDI 22 NOVEMBRE
macédoine de légumes	tartine de maqereau/*	Menu Végétarien	céléris remoulade/*	potage de légumes/*
crépinette de volaille	jambon blanc	hamburger végétarien/*	tajine de dinde aux abricots/*	
mojettes cuisinées/*	coquillettes au beurre	frites	riz bio créole	parmentier de poisson/*
crème au chocolat	fruit de saison	yaourt aromatisé	fromage blanc	fruit de saison

LUNDI 25 NOVEMBRE	MARDI 26 NOVEMBRE	MERCREDI 27 NOVEMBRE	JEUDI 28 NOVEMBRE	VENDREDI 29 NOVEMBRE
taboulé	betteraves vinaigrette	potage potimarron/*	tartine de pâté	carottes rapées/*
cordon bleu	poulet à l'espagnol/*		jambon grillé	
haricots verts	boulgour bio	lasagnes/*	petits pois et carottes cuisinés/*	pâtes carbonara/*
yaourt sucré	crème à la vanille	gâteau aux pommes/*	fruit de saison	glace