



MENU DU MOIS DE NOVEMBRE



Lundi 6 Chou rouge Boulettes de boeuf Semoule Fromage Fruit	Mardi 7 Salade de PdT Saumon Haricots verts Pâtisserie	Jeudi 9 VEGETARIEN Carottes rapées Spaghettis Fromage Fruit	Vendredi 10 Taboulé Wings de poulet Gratin de brocolis Fromage Fruit
Lundi 13 Salade de haricots verts Paupiette de veau Purée de PdT Yaourt	Mardi 14 VEGETARIEN Céleri Raviolis ricotta épinards Salade Fromage Crème caramel	Jeudi 16 Potage de légumes Moules Frites Fromage Fruit	Vendredi 17 Feuilleté Steak haché Carottes vichy
Lundi 20 Betteraves Sauté de veau Pâtes Fromage Fruit	Mardi 21 Potage de légumes Aiguillette de cabillaud Pommes rosti Compote + Biscuit	Jeudi 23 VEGETARIEN Crêpe fromage Omelette Salade Fromage Yaourt	Vendredi 24 Chou Saucisse Lentilles Fromage Fruit
Lundi 27 Surimi Tartiflette Salade Fruit	Mardi 28 VEGETARIEN Potage vermicelle Quiche de légumes Salade Fromage Mousse au chocolat	Jeudi 30 Carottes râpées Poisson Riz Fromage blanc et son coulis	Vendredi 1er Feuilleté Escalope de dinde Petit pois Fromage Fruit

Le menu est susceptible d'être soumis à des modifications selon arrivage des produits.

*** Biologique**

Volaille et Porc d'origine française

Viande rouge : Origine Union Européenne