



Menu du mois de Novembre



* LUNDI 04 NOVEMBRE		* MARDI 05 NOVEMBRE		JEUDI 07 NOVEMBRE		VENDREDI 08 NOVEMBRE	
SALADE MÂCHE SPAGHETTIS SAUCE BOLOGNAISE BOULETTES DE BŒUF FROMAGE BLANC		 POTAGE FILET DE POULET HARICOTS BEURRE SAINT NECTAIRE/FRUITS		BLÉ/MAYONNAISE RÔTI DE PORC PETITS POIS/CAROTTES FLAN VANILLE		 POTAGE MERLU SAUCE BEURRE BLANC RIZ COMPOTE	
LUNDI 11 NOVEMBRE		MARDI 12 NOVEMBRE		JEUDI 14 NOVEMBRE		VENDREDI 15 NOVEMBRE	
		SALADE RÔTI DINDONNEAU PÂTES AUX LÉGUMES (BIO) YAOURTS FRUITÉS		 TABOULÉ SAUCISSES BROCOLIS CANTAL/FRUITS		 POTAGE CABILLAUD POMMES DE TERRE RISSOLÉES LIÉGEOIS	
LUNDI 18 NOVEMBRE		MARDI 19 NOVEMBRE		JEUDI 21 NOVEMBRE		VENDREDI 22 NOVEMBRE	
POTAGE CORDONS BLEUS HARICOTS VERTS BLEU/FRUITS		 MACÉDOINES DE LÉGUMES ROSBEEF FRITES YAOURTS NATURES		 SALADE ENDIVES/CROUTONS SAUTÉ DE DINDE SEMOULE CRÈME BRULÉE		POTAGE FISH AND CHIPS POMMES NOISETTES PETITS SUISSES FRUITÉS	
LUNDI 25 NOVEMBRE		MARDI 26 NOVEMBRE		JEUDI 28 NOVEMBRE		VENDREDI 29 NOVEMBRE	
 POTAGE CROQUE MONSIEUR SALADE FRUITS		MAÏS/THON RÔTI DE VEAU CHOUX FLEURS/POMMES DE TERRE CRÈME DESSERT		CAROTTES RAPÉES ESCALOPES À LA CRÈME BLÉ BRIE/FRUITS		 POTAGE COLIN PÂTES SALADE DE FRUITS	

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATION



FRUITS BIO SELON ARRIVAGE

VIANDES FRANÇAISES