



Menu Novembre

Lundi 5

Macédoine de légumes – Brandade de morue – Ananas au sirop

Mardi 6

Chou rouge – Spaghettis Bolognaise – Yaourt nature

Jeudi 8

Mousse de canard – Cuisse de pintade – Salsifis - Glace

Vendredi 9

Radis noir – Boulettes d'Agneau – Haricots à la tomate - Fromage

Lundi 12

Carottes râpées – Chipolatas aux herbes – Lentilles – Mousse au café

Mardi 13

Quiche lorraine – Médaillon de merlu – ratatouille - Raisin

Jeudi 15

Sardine à l'huile – Endives au Jambon – Tarte aux pommes

Vendredi 16

Concombre vinaigrette – Roti de bœuf – frites - Yaourt

Lundi 19

Salade de tomate – Paupiette de veau – Coquillettes - Yaourt

Mardi 20

Feuilleté au fromage – Sauté de porc – Carottes vapeur - Kiwi

Jeudi 22

Iceberg – Couscous poulet - merguez – Yaourt

Vendredi 19

Champignons à la grecque – Nuggets de poisson - Chou-fleur Béchamel – Poire

Lundi 26

Avocats – Escalope à la viennoise – Flan d'épinard - Clémentine

Mardi 27

Batavia à l'Emmental – Gratin de fruit de mer – Riz - Compote

Jeudi 29

Soupe au potiron – Palette à la provençale – Haricots verts - Yaourt

Vendredi 30

Chorizo salamanca – Canard aux olives – Pommes de terre vapeur - Fromage

Local

Bio

Ce menu peut exceptionnellement être modifié en raison de problèmes de livraison.