



MENUS DE NOVEMBRE 2018



Ce menu a été validé par Madame Martin-Désille, diététicienne diplômée

LUNDI 05/11	MARDI 06/11	MERCREDI 07/11	JEUDI 08/11	VENDREDI 09/11
Betteraves crues *V Boul' soja Lentilles/carottes* Entremet	Endives* -tomates- mimolette Bœuf aux courgettes+ 5% féculents Beignet chocolat	Choux rouge* V Sot l'y laisse de dinde Pâtes Comté Compote de poires	Terrine de poisson maison Sauté de porc * Choux fleur et pdt sautés* Pomme*	Potage Filet de colin Riz Brie Clémentine
LUNDI 12/11 Galette *au fromage Filet de hoky pané Epinards Banane	MARDI 13/11 Potage Rougail saucisses Flageolets Fromage blanc	MERCREDI 14/11 Mâche* au chèvre* Œuf sur le plat Pommes de terre sautées* Salade de fruits	JEUDI 15/11 Carottes râpées*V Lasagnes Ananas	VENDREDI 16/11 Taboulé Poulet rôti* Haricots verts Glace
LUNDI 19/11 Salade de riz- tomates-maïs- poivron-thon Jambon grill Petits pois EF Emmental Pomme*	MARDI 20/11 Choux blanc V* Steak haché* Poireaux sautés*+ 5% pdt Tiramissu	MERCREDI 21/11 Toast aux lardons Rôti de veau* Julienne de légumes Crème/Banane/Choc- olat	JEUDI 22/11 Potage Blanquette de dinde* Blé Saint nectaire Compote pêches	VENDREDI 23/11 Pâté de campagne Pâtes au thon Orange
LUNDI 26/11 Endives*en salade Bœuf bourguignon* Boulgour Ile flottante	MARDI 27/11 Pizza Emincés de poulet* Carottes*sautées+5 % féculents Ananas	MERCREDI 28/11 Radis* Filet de saumon en papillote Mousseline de céleri Gaufre	JEUDI 29/11 Betteraves cuites V Chipolatas* Frites Chèvre Clémentine	VENDREDI 30/12 Salade de blé + crudités Cordon bleu Duo de choux*+ 5% féculents Poire

Sous réserve de modifications liées aux fournisseurs

*Produit local et/ou bio

Légende : **viande, poisson, œuf**
Produit laitier

Féculents, pain

Légumes ou fruits crus

V= vinaigrette

Légumes ou fruits cuits