

MENUS NOVEMBRE 2020

LUNDI 02/11 Betteraves crues mimosa* Lentilles/carottes* Brie Beignet pomme	MARDI 03/11 Rillettes de sardines maison Sauté de porc Choux fleur sautés Entremet	MERCREDI 04/11 Choux rouge en salade*+dés de fromage Sot l'y laisse de dinde* Pâtes Compote+ biscuit	JEUDI 05/11 Salade maïs-croustons- pommes Hachi Parmentier Mousse chocolat lactée	VENDREDI 06/11 Potage Filet de lieu Riz Saint Nectaire Fruit de saison
LUNDI 09/11 Potage Rougail saucisses Flageolets Fromage blanc bio	MARDI 10/11 Pêche au thon Lasagnes maison Fruit de saison	Férié	JEUDI 12/11 Carottes râpées* Dos de colin Poireaux à la crème + 5% féculents* Emmental Gâteau au chocolat	VENDREDI 13/11 Taboulé Poulet rôti* Haricots verts Glace
LUNDI 16/11 Salade de riz au surimi Jambon grill Petits pois EF Saint Paulin Fruit de saison	MARDI 17/11 Choux blancs mimolette* Steak haché Carottes sautées +5 % féculents* Gaufre au sucre	MERCREDI 18/11 Toast au fromage Omelette Julienne de légumes Fruit de saison	JEUDI 18/11 Potage Blanquette de dinde Blé Crème banane/chocolat	VENDREDI 19/11 Mousse de foie Pâtes au thon Fruit de saison
LUNDI 23/11 Endives en salade Chipolatas* Frites Fruit de saison	MARDI 24/11 Galette au fromage* Emincés de poulet Ratatouille + 5% féculents Compote	MERCREDI 24/11 Radis Filet de julienne Riz Fromage Fruit de saison	JEUDI 25/11 Potage Quiche de légumes maison Fromage Rose des sables	VENDREDI 27/11 Salade de blé Cordon bleu Epinards Ile flottante

Sous réserve de modifications liées aux fournisseurs....

*Produit local et/ou bio

- Viande/poisson/œuf/protéine végétale
- Produit laitier
- Légumes ou fruits crus
- Féculents
- Fruits ou légumes cuits
- Menu végétarien