

MENU DU MOIS DE NOVEMBRE

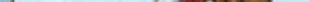


Semaine du 04 au 08



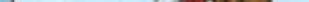
- Macédoine
- Steak haché grillé
- Fusilli au Beurre
- Compote de Poire

Semaine du 11 au 15



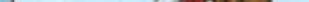
- Salade Coleslaw
- Poti de Porc aux pruneaux
- Poêlée de Brocolis et Champignons
- Yaourt aux fruits

Semaine du 18 au 22



- Chou Rouge à l'Emmental
- Nuggets Végétariens
- Gratin Dauphinois
- Yaourt aromatisée

Semaine du 25 au 29



- Salade au Bleu et Croûtons
- Aiguillettes de Poulet sauce Curry
- Riz Créole Bio
- Liégeois au Chocolat

LUNDI



MARDI



JEUDI



VENDREDI



SAMEDI



- Lentilles vinaigrette échalotes
- Curry de Légumes à l'Indienne
- Légumes du jour
- Tarte au Chocolat

- Sardine à l'huile
- Sauté de Bœuf Bourguignon
- Carottes Vichy
- Éclair au Chocolat

- Soupe de Tomate
- Jambon Grillé
- Pommes de Terre Rissolées à la Forestière
- Flan Gourmand

- Quiche Lorraine
- Filet de Dorade sauce Basquaise
- Purée de légumes
- Fromage Blanc aux Fruits rouges

- Feuilleté au fromage
- Pavé de Hoki au Beurre
- Fondue de Poireaux
- Fruit de Saison

- Roulé de Surimi Mayonnaise
- Filet de Merlu
- Pommes de terre Vapeur
- Compote Pomme Fraîche