

# MENU DU MOIS DE NOVEMBRE 2024

<b>Lundi 4</b>	<b>Mardi 5</b>	<b>Jeudi 7</b> Menu végétarien	<b>Vendredi 8</b>
Velouté d'asperges Raviolis gratinés Vache qui rit Mousse au chocolat	Salade fromagère Chili cône carne Riz Panna cotta aux fruits rouges	Potage Potiron Tartiflette végétale Fruit de saison	Tatin aux endives Pâte carbonara Pirulo cool cola (glace)
<b>Lundi 11</b>	<b>Mardi 12</b> Menu BIO	<b>Jeudi 14</b>	<b>Vendredi 15</b> Menu végétarien
 <b>FERIE</b>	Feuilleté maraicher Boulettes de bœuf Ratatouille, semoule Yaourt nature sucré	Carottes râpées Purée, saucisse de Toulouse Lingots aux pommes et amandes	Potage Dubarry Poêlée de mini-pennes Tomates - courgettes gratinée Fruit de saison
<b>Lundi 18</b>	<b>Mardi 19</b> Menu végétarien	<b>Jeudi 21</b>	<b>Vendredi 22</b>
Potage courgette Sauté de poulet basquaise Pâtes Danonino rigolo BIO	Salade de tomates Gratin Dauphinois Salade Timbale de glace vanille/fraise	Potage aux légumes Frites Snacky Ketchup / Mayo Fruit de saison	Betteraves Rouges Blanquette de volaille Riz, carottes Paris Brest
<b>Lundi 25</b> Menu végétarien	<b>Mardi 26</b>	<b>Jeudi 28</b>	<b>Vendredi 29</b>
Potage potiron Cordon bleu végétal Jardinière de légumes Compote de pommes BIO	Feuilleté panier à la niçoise Lasagne salade Fruit de saison	Salade Sombrero Couscous maison Merguez Mars glacé	Carré de seitan BIO Meunière de colin d'Alaska Sauce moutarde / pdt Haricots verts Yaourt à boire
<b>ACCUEILS DU MERCREDI</b>			
<b>Mercredi 6</b>	<b>Mercredi 13</b>	<b>Mercredi 20</b>	<b>Mercredi 27</b>
Salade de Tomates Spaghettis Bolognais Gruyère Pommes	Potage potiron Gratin dauphinois Steak haché Assortiment de desserts	Betteraves rouges Boulettes de boeuf Semoule, ratatouille Bâtonnets Nesquik	Macédoine de légumes Sauté de dinde Sauce champignons Frites Fruit de saison

