



Menu du mois de Novembre 2024

*Les plats faits maison sont indiqués en bleu



| Lundi 4 | Mardi 5 | Jeudi 7 | Vendredi 8 |
|---|---|---|--|
| Terrine de campagne Paupiette de dinde Haricots verts BIO Yaourt vanille BIO | Potage de tomate BIO /vermicelle Rôti de porc lentilles BIO  Ile flottante | Salade de pâtes BIO Filet de poisson Purée de potimarron BIO Petits suisses | <u>Menu Végétarien</u> Œuf mimosa Quinoa aux légumes BIO Fromage BIO , Fruit |
| Lundi 11 | Mardi 12 | Jeudi 14 | Vendredi 15 |
| Feuilleté fromage Sauté de veau Carottes BIO Panna Cotta | Salade Coleslaw Parmentier de poisson Mousse au chocolat BIO | <u>Menu Végétarien</u> Betteraves vinaigrette BIO Crumble de légumes Fromage BIO , Fruit | Velouté de légumes verts BIO Spaghettis Bolognaise Emmental râpé Compote BIO |
| Lundi 18 | Mardi 19 | Jeudi 21 | Vendredi 22 |
| Endives /Cœurs de palmier Emincé de poulet au cidre Semoule BIO Fromage blanc BIO | Carottes râpées BIO Saucisse de Toulouse Haricots blancs à la tomate BIO Tarte à la poire | Salade de thon et maïs BIO Filet de poisson Poêlée de légumes Yaourt aux fruits BIO | <u>Menu Végétarien</u> Velouté de potiron Quiche aux légumes et fromage Salade verte Compote BIO |
| Lundi 25 | Mardi 26 | Jeudi 28 | Vendredi 29 |
| Salade de haricots verts BIO Steak haché Coquillettes BIO Liégeois chocolat BIO | <u>Menu Végétarien</u> Velouté Dubarry Tortilla de pomme de terre Fromage BIO , Fruit BIO | Salade de chou/pomme/emmental Filet de poisson Riz BIO Crème caramel  |  Salade verte BIO Poulet rôti Frites Yaourt nature BIO |
| Goûter : Pain confiture | Goûter : gâteau/fruit ou laitage | Goûter : gâteau/fruit ou laitage | Goûter : Pain beurre chocolat |



Bon appétit !

