






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 !

