



# MENU DU MOIS DE NOVEMBRE 2021

## LUNDI

- Salade Niçoise
- Choucroute
- Petit suisse sucré
- 8 - Madeleine

## MARDI

- Carottes rapées
- Sauté d'agneau à la crème d'ail
- 9 - Estouffade d'haricots blanc à l'occitane
- Camembert
- Poires

## MERCREDI

- Fond d'artichaux vinaigrette
- Escalope de poulet sauce gorgonzola
- 10 - Tortis
- Clémentines

## JEUDI

11 **FÉRIÉ**

## VENDREDI

- Choux fleur vinaigrette
- Couscous végétarien
- Brie
- 12 - Eclair au chocolat

- Velouté de brocolis au bleu d'Auvergne
- 15 - Escalope viennoise
- Haricots verts
- Emmental
- Tarte bourdaloue

- Betterave rapée et pomme
- 16 - Coquillettes aux 5 légumes confits
- Saint Morêt
- Salade de fruits

- Céléri rémoulade
- Noix de joue de porc confite
- 17 - Lentilles à la paysanne
- Saint Paulin
- Flamby

- Taboulé oriental
- Bœuf bourguignon
- 18 - Carotte vichy
- Camembert
- Raisin blanc

- Salade coleslaw
- Dos de cabillaud sauce citronné
- 19 - Riz pilaf
- Fromage blanc
- Galette Saint Michel

- Œuf dur mayonnaise
- Tortis au gorgonzola
- 22 - Pomme

- Salade de perles marines
- Filet de mignon de porc sœuf moutarde à l'ancienne
- 23 - Haricots verts
- Sainte Maure
- Liegeois vanille

- Salade batavia et gésiers
- Raviolis au bœuf
- 24 - Saint Paulin
- Ananas au sirop

- Salade verte
- Boudin blanc
- 25 - Purée de pomme de terre
- Saint Nectaire
- Yaourt framboise de la ferme

- Saucisson à l'ail
- Filet de saumon sauce aux amandes
- 26 - Riz sauvage
- Tome blanche
- Gâteau aux pommes

- Céléri rémoulade
- Sauté de veau au chorizo
- 29 - Spaghettis
- Saint Morêt
- Clémentine

- Choux rouge vinaigrette
- Steak haché
- 30 - Frites
- Kiri nature
- Compote de fruits



Produits frais



Produits biologiques ou à base de produits biologiques

A savoir : Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements.

Tous les plats sont préparés sur place par notre chef cuisinier aidé de son agent qualifié de restauration.

Viandes d'origine française; Fromages (AOP et AOC).