

NOVEMBRE 2023

LUNDI 6	MARDI 7	JEUDI 9	VENDREDI 10
Thon, maïs, cœur de palmier 😊 Cordon bleu - haricots verts Fromage 🌱 Fruit 	Potage vermicelle Crousti fromage petits pois 🌱 Fromage 🌱 Fruit 	Salade  🌱 Hachi parmentier Laitage	😊 Pâté de foie de volaille Dos de colin sauce oseille Poêlée celtique Fromage - 🌱 Fruits
LUNDI 13	MARDI 14	JEUDI 16	VENDREDI 17
Céleri rémoulade 😊 Grillade de porc sauce moutarde 🌱 Purée de pois cassés Fromage - dés de pêches	😊 Salade de chou rouge Capelette aux 5 fromages Sauce tomate Fromage - compote	Salade de riz thon maïs 😊 Escalope de poulet Poêlé parisienne  😊 Laitage nature sucré	Sardines citronnées Quiche thon surimi  Fromage - 🌱 Fruits
LUNDI 20	MARDI 21	JEUDI 23	VENDREDI 24
Feuilleté de fromage 😊 Rôti de veau Salsifis Fromage - 🌱 fruit	Betteraves et 😊 pommes Pavé de blé épinards Poêlé de légumes tajine Laitage	Salade de 😊 chou blanc, noix, dés de gruyère et croutons 😊 Jambon blanc Frites  Yaourt à la fraise	😊 Saucisson sec  Aiguillette meunière citron Poêlé de légumes lyonnaise Fromage - 🌱 fruits
LUNDI 27	MARDI 28	JEUDI 30	
🌱 Carottes râpées  😊 Sot l'y laisse de dinde Sauce vinaigre - haricots verts Laitage	😊 Potage Butternut 🌱 Coquillettes sauce tomate et em- mental râpé  🌱 Fruit	Salade d'endives 🌱 Chili con carne Riz 😊 Laitage fruits des bois	

Toutes nos viandes sont d'origine France

Menu végétarien 🌱 Produit Bio 😊 Produit Local

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, il pourra arriver qu'exceptionnellement certains menus présentent de légères modifications