

Menu du mois de novembre 2021

Menu du 8 au 12 Novembre

Lundi 8	Mardi 9		Jeudi 11	Vendredi 12
Crêpe aux fromages	Carottes râpées, miel et raisins		Férialé	Radis au beurre bio
Filet de poisson Meunière (MSC)	Rôti de porc label rouge			Omelette à la provençale
Riz pilaf bio	Purée			Farfalle
				Fromage râpé
Pomme bio	Crumble au fromage blanc	Ananas rôti		

Menu Du 15 au 19 Novembre

Lundi 15	Mardi 16		Jeudi 18	Vendredi 19
Velouté de potiron	Avocat mayonnaise		Salade coleslaw	Jambon / beurre bio
Sauté de porc label rouge au curry	Filet de dinde label rouge		Carbonara végétarienne	Filet de saumon
Lentilles paysanes bio	Pommes rissolées		Coquille	Fondue de poireaux
Yaourt bio aromatisé fermier	Cocktail de fruit		Emmental	Fromage de chèvre
		Pâtisserie	Kiwi	

Menu du 22 au 26 Novembre

Lundi 22	Mardi 23		Jeudi 25	Vendredi 26
Entrée chaude	Salade d'automne		Radis / beurre bio	Carottes râpées aux agrumes
Côte de porc label rouge	Escalope viennoise		lasagne bolognaise VBF	Tajine de semoule bio aux légumes
Pomme de terre au four	Choux romanesco			
Gouda/ Salade verte bio	Camembert		Vieux pané	Yaourt nature bio
Eclair chocolat	Clementine corse	Rochés coco	Fruits	

Menu du 29 Novembre au 3 Décembre

Lundi 29	Mardi 30		Jeudi 2	Vendredi 3
Céleri rémoulade	Soupe de légume		Piémontaise végétarienne	Salade fromagère
Saucisse grillée	Filet de poulet label rouge		Pizza aux fromages	Beignets de calamars
Riz bio à la tomate	Pommes rissolées		Salade verte bio	Gratin de blettes
Mozzarella	Rouy			
Orange	Banoffée	Cookies	Banane bio	