

MENU DU MOIS DE NOVEMBRE 2024

Lundi 4	Mardi 5	Jeudi 7 <i>Menu végétarien</i>	Vendredi 8
Velouté d'asperges Raviolis gratinés Vache qui rit Mousse au chocolat	Salade fromagère Chili cône carne Riz Panna cotta aux fruits rouges	Potage Potiron Tartiflette végétale Fruit de saison	Tatin aux endives Pâte carbonara Pirulo cool cola (glace)
Lundi 11 	Mardi 12 Menu BIO	Jeudi 14	Vendredi 15 <i>Menu végétarien</i>
FERIE	Feuilleté maraicher Boulettes de bœuf Ratatouille, semoule Yaourt nature sucré	Carottes râpées Purée, saucisse de Toulouse Lingots aux pommes et amandes	Potage Dubarry Poêlée de mini-pennes Tomates - courgettes gratinée Fruit de saison
Lundi 18	Mardi 19 <i>Menu végétarien</i>	Jeudi 21	Vendredi 22
Potage courgette Sauté de poulet basquaise Pâtes Danonino rigolo BIO	Salade de tomates Gratin Dauphinois Salade Timbale de glace vanille/fraise	Potage aux légumes Frites Snacky Ketchup / Mayo Fruit de saison	Betteraves Rouges Blanquette de volaille Riz, carottes Paris Brest
Lundi 25 <i>Menu végétarien</i>	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
Potage potiron Cordon bleu végétal Jardinière de légumes Compote de pommes BIO	Feuilleté panier à la niçoise Lasagne salade Fruit de saison	Salade Sombrero Couscous maison Merguez Mars glacé	Carré de seitan BIO Meunière de colin d'Alaska Sauce moutarde / pdt Haricots verts Yaourt à boire
ACCUEILS DU MERCREDI			
Mercredi 6	Mercredi 13	Mercredi 20	Mercredi 27
Salade de Tomates Spaghettis Bolognais Gruyère Pommes	Potage potiron Gratin dauphinois Steak haché Assortiment de desserts	Betteraves rouges Boulettes de boeuf Semoule, ratatouille Bâtonnets Nesquik	Macédoine de légumes Sauté de dinde Sauce champignons Frites Fruit de saison

