

NOVEMBRE

mEnu

Lundi 6

Betteraves en vinaigrette
Couscous poulet
Cantal
Raisin

Mardi 7

Céleri rémoulade
Filet de poisson croustillant
Petits pois **BIO** à la française
Yaourt vanille **BIO**

Mercredi 8

Lentilles en salade
Paupiette de veau
Trio de légumes en béchamel
Vache qui rit
Fruit de saison

Jeudi 9

Salami
Risotto aux fruits de mer
Gouda
Fruit de saison

Vendredi 10

Laitue fourme et raisins en vinaigrette
Sauté de canard à l'orange
Pommes de terre forestières
Compote de poire

Lundi 13

Pamplemousse et sucre
Filet de poisson frais au beurre citronné
Purée de courgette à la vache qui rit
Yaourt sucré **BIO**

Mardi 14

Friand au fromage
Omelette **BIO**
Epinards à la crème
Banane

Mercredi 15

Carottes râpées
Escalope de dinde aux pruneaux
Haricots beurre persillés
Fromage blanc nature **BIO** et miel
Madeleines au chocolat

JEUDI 16

Vendredi 17

Mâche et croutons
Sauté de bœuf* façon chili con carne
Riz
Crème dessert caramel

Lundi 20

Salade strasbourgeoise
Filet de poisson pané
Ratatouille
Camembert **BIO**
Fruit de saison

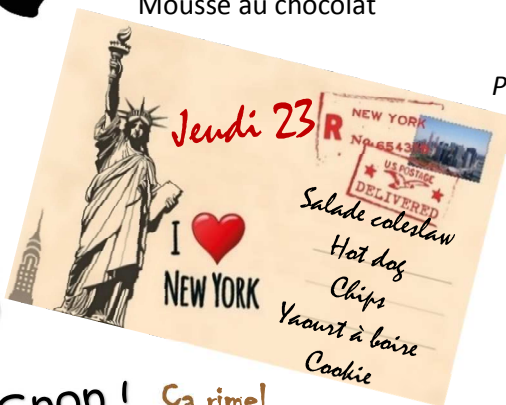
Mardi 21

Chou blanc et cantal en vinaigrette
Emincé de dinde curry/coco
Jeunes carottes
Croustade

Mercredi 22

Laitue en vinaigrette
Palet du fromager
Jardinière de légumes
Mousse au chocolat

Jeudi 23



Vendredi 24

Tarte aux oignons
Bœuf* bourguignon
Coquillettes aux champignons
Carpaccio d'ananas de la Réunion

Lundi 27

Salade exotique
Tortellinis ricotta épinards en sauce tomate
Fromage blanc aux fruits

Mardi 28

Rosette et cornichon
Hachis parmentier au potiron
Vache qui rit
Fruit de saison **BIO**

Mercredi 29

Crêpe aux champignons
Filet de poisson meunière
Haricots verts **BIO** persillés
Comté
Fruit de saison

Jeudi 30

Potage de légumes maison et croutons
Nuggets de poulet
Gratin dauphinois
Yaourt vanille **BIO**

Vendredi 01/12

Œuf dur **BIO** et mayonnaise
Blanquette de veau*
Boulgour
Bleu doux
Fruit de saison