




MENU NOVEMBRE 2018



PERIODE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI	ANNIVERSAIRE
Du 5 novembre au 9 novembre	Tourin à la tomate Escalope à la normande Haricots verts Petit Louis Pomme	Salade d'automne (endives, thon, maïs) Saucisses / Lentilles Velouté de fruits	Salade verte Fish'n chips de colin Gratin de potiron / riz Compote Cigarettes russes	Betteraves râpées/Feta/Noisettes Daube carottes / Pommes vapeur Gâteau au yaourt Miel Prunes	Lexie Noam Solal Louane
Du 12 novembre au 16 novembre	Concombres / crabe Macaroni bolognaises Kiri Poire	Salade verte Effiloché de canard Ecrasé de pommes de terre Viennois chocolat	Salade montagnarde (chou, comté, pomme) Poisson à l'arrivage Gratin d'épinards / cœur de blé Petit suisse sucré	Soupe de légumes Porc aux pruneaux Petis pois maraîcher Gâteau au chocolat Crème anglaise	Marianna Juliette
Du 19 novembre au 23 novembre	Velouté de citrouille Noix de jambon Flageolets Emmental Banane	Betteraves / Maïs / Avocat Manchons de canard Duo de purée douce Yaourt sucré vanille β	Carottes râpées β Brandade de saumon Fromage blanc à la crème de marrons Palets bretons	Salade verte Coquillettes à la carbonnara Gâteau confiture	Edène Océane Stéphania Kiara
Du 26 novembre au 30 novembre	Oeufs mimosa Lasagnes de légumes au thon St Moret Salade de fruits frais	MENU ORIENTAL 	Salade verte Poisson à l'arrivage Gratin de choux-fleurs Boulghour Mousse au chocolat	Rosette / beurre Sauté de veau aux olives Riz basmati Gâteau Pomme	Alexis Loan



Bon appétit !



"@" produits locaux,
"β" produits Bio,
fruits et légumes de saison
Provenance France

MENU VEGETARIEN 1 fois par mois