



Menus susceptibles de changer selon approvisionnements

# Novembre 2022



	07 au 10 novembre	14 au 18 novembre	21 au 25 novembre
<u>Lundi</u>	<u>Salade haricots verts</u> <u>Pâtes carbonaras</u> Fromage Compote #	<u>Tartine à la sardine</u> <u>Sauté de poulet*</u> <u>Carotte</u> Fromage blanc sur coulis	<u>Bœuf braisé*</u> <u>Gratin Pommes de terre et blettes</u> Fruit
<u>Mardi</u>	Salade verte <u>Aiguillette de poulet pané</u> <u>Céréale à l'indienne</u> Fromage* Fruit	<u>Poisson chorizo poivrons</u> <u>Riz</u> Fromage* Compote #	<u>Betteraves rouges #</u> <u>Pâtes au fromage</u> Yaourt #* Gâteaux secs
<u>Mercredi</u>	<u>Betteraves rouges #</u> <u>Saucisse de volaille</u> <u>Purée de pommes de terre</u> Yaourt vanille #*	<u>Paupiette de veau</u> <u>Haricots verts et flageolets</u> Fromage* Pâtisserie	<u>Salade quinoa cranberrys</u> <u>Poisson</u> <u>Trio de légumes anciens</u> Yaourt *
<u>Jeudi</u>	FERIE	<u>Saucisson sauce moutarde *</u> <u>Pommes de terre vapeur *</u> Fromage* Fondant chocolat	<u>Longe de porc mariné au chorizo fromage*</u> <u>Petits-pois #</u> <u>Panna Cota</u>
<u>Vendredi</u>	<u>Salade de perle de blé maïs</u> <u>tomate</u> <u>Quiche au cantal</u> Liégeois #	<u>Salade épeautre bacon</u> <u>Gratin de choux fleur #</u> Fruit #	Rosette * <u>Roti de dinde *</u> <u>Purée de potimarron *</u> Fruit

Produits Locaux → \*

Produits Biologiques → #

Plats faits maison → \_\_\_\_\_

