

# Menus du mois de novembre 2018

Lundi 05	Mardi 06	Mercredi 07 - menu végétarien	Jeudi 08	Vendredi 09
Salade sawaï Boulettes d'agneau à l'orientale Semoule bio Fromage - pâtisserie	Soupe de poireaux Rôti de dinde sauce normande Beignets de légumes Fromage - fruit	Concombre à la menthe Croq végétal au fromage Purée de carottes Yaourt bio - bâtonnet sorbet	Salade des causses (jambon vol, bleu, noix) Saucisse de Strasbourg / volaille Frites Fromage - purée pommes/poire bio	Carottes râpées Filet de poisson meunière Macaronis au gruyère bio Fromage - fruit
Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Tarte au fromage Paupiette de lapin chasseur Jardinière de légumes Fromage - fruit	Melon vert Tajine agneau aux courgettes Semoule Fromage - tarte coco/chocolat	Poireaux sauce mousseline Escalope de porc ou dinde sce aigre-doux Purée de pommes de terre Fromage - fruit bio	Potage Esau Omelette au fromage Tortis au curcuma Fromage - salade de fruits	Salade Marco Polo Beignet de poisson Haricots verts bio Fromage - mousse au citron
Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Céleri - mimolette Blanquette d'agneau Riz pilaf Fromage - compote pomme/ananas	Salami - cornichon / tomate basilic Hachis Parmentier Salade verte Yaourt bio - fruit	Choux fleur sauce cocktail Œufs brouillés aux jambon vol et ciboulette Ratatouille Fromage - fruit	Crème Dubarry Cordon bleu de volaille Haricots beurre Fromage bio - pâtisserie	Melon vert Colin pané Cœur de blé sauce tomate Fromage - glace
Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Julienne de betteraves Omelette Pommes rissolées bio persillade Fromage - fruit	Salade de tomates aux olives Poulet rôti Purée de potiron Fromage - pêches au sirop	Pomelos Emincé de bœuf aux champignons noirs Riz à l'indienne aux fruits secs Fromage - crème pistache	Velouté de potiron Palette à la diable / rôti de dinde à la moutarde Salsifis et p de t au gratin Fromage - pâtisserie	Pâté de campagne / crudités Filet de poisson sce beurre blanc Boulgour bio Fromage - fruit

Viande - poisson - oeuf  
(protéines animales, lipides, vitamines, fer)

Produits laitiers  
(protéines, calcium, vitamines)

Féculents  
(glucides complexes, protéines, vitamines, fibres)  
Origine des viandes : française sauf agneau

☺ = fait maison

Sous réserve de modifications

Légumes ou fruits cuits  
(glucides, minéraux, vitamines, fibres)

Légumes ou fruits crus  
(glucides, minéraux, vitamines, fibres)