



NOVEMBRE 2020

Lundi 02	Mardi 03	Jeudi 05	Vendredi 06
Betterave Tomate farcie Riz Crème à la pistache	Maquereau Tartiflette Salade Banane	Velouté de butternut Blanc de poulet Blettes à la crème Petits suisses	Carottes rapées Œufs Choux fleur Béchamel Compote

Lundi 09	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Macédoine Lasagnes Mousse au Chocolat	Potage au vermicelle Jambon blanc Gratin d'Endives Poire	Avocat Sauté de veau Carottes Semoule à la Vanille	Velouté de courgettes Poisson pané Jardinière de légumes Comté Kaki

Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Potage de légumes Omelette aux Poivrons St nectaire Clémentine	Mâche betterave Escalope de dinde Purée de brocolis Riz au lait	Potage de légumes Poulet Haricots verts Crème caramel	Velouté de lentilles Cœur de merlu Pommes de terre Fromage de chèvre Pomme

Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Sardine Pâtes à la carbonara Cantal Kiwi	Salade de gésiers et Croûtons Saumon Lentilles Fromage blanc	Potage au vermicelle Pot au feu Fromage Banane	Endive noix et emmental Couscous Végétarien Œufs au lait

Lundi 30			
Céleri et carotte Hachis parmentier Brie Compote			

Les viandes servies sont d'origine française.

Nous nous réservons la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché tout en respectant l'équilibre alimentaire.

Bon appétit !!