



MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2020

LUNDI 02 NOVEMBRE	LUNDI 09 NOVEMBRE	LUNDI 16 NOVEMBRE	LUNDI 23 NOVEMBRE	LUNDI 30 NOVEMBRE
Salade de maïs et thon Hachi parmentier Salade verte ● Tomme Blanche	Soupe à l'oignon gratinée ● Rôti de dindonneau Frites Petits suisses aux fruits	Concombre en salade ● Couscous Merguez Flan à la pistache	Carottes en salade ● Blanquette de dinde aux champignons Semoule Kiri – pruneaux	Salade Hippocrate ● Porc au curry Riz Yaourt nature sucré BIO
MARDI 03 NOVEMBRE	MARDI 10 NOVEMBRE	MARDI 17 NOVEMBRE	MARDI 24 NOVEMBRE	
Velouté de butternuts ● Chipolatas Jardinière de légumes ● Yaourt aromatisé aux fruits BIO	Velouté de citrouille ● Chili végétarien Riz BIO Camembert	Saucisson à l'ail Spaghettis à la bolognaise BIO Tarte aux pommes ●	Vermicelle à la tomate Jambon blanc Gratin dauphinois ● Crème dessert à la vanille	
JEUDI 05 NOVEMBRE	JEUDI 12 NOVEMBRE	JEUDI 19 NOVEMBRE	JEUDI 26 NOVEMBRE	
Macédoine de légumes Bœuf bourguignon Pâtes Pomme ●	Carottes en salade ● Veau maringot Pâtes BIO Flan au chocolat	Rillettes au thon Sauté de porc au caramel Riz basmati Yaourt nature sucré BIO	Velouté de carottes ● Quiche lorraine Salade verte ● Banane	
VENDREDI 06 NOVEMBRE	VENDREDI 13 NOVEMBRE	VENDREDI 20 NOVEMBRE	VENDREDI 27 NOVEMBRE	
Potage alphabet Nuggets de poulet Carottes à la crème ● Gâteau Mirliton à la crème	Taboulé BIO Poisson pané Flan de julienne de légumes Edam ●	Velouté de citrouille ● Cordon bleu pané Petits pois-carottes Compote de pommes ●	Mousse de foie de porc Filet de colin sauce au beurre Coquillettes BIO Mousse au chocolat	

Les menus seront respectés sous réserve d'approvisionnement des denrées alimentaires.

● Produits locaux
BIO Produits Bio

