



Novembre 2018

Lundi 5

Salade verte
Emincé de poulet
Duo de haricots
Fromage
Flan

Mardi 6

Betteraves rouges
Bouchée à la reine
Riz
Fromage
Fruit

Jeudi 8

Carottes râpées
Chipolatas de volaille
Lentilles aux légumes
Fromage
Iles flottantes

Vendredi 9 (bio)

Salade verte
Couscous
Boulettes de bœuf
Fromage
Yaourt

Lundi 12

Mousse de canard
Paupiettes de dinde
Chou fleur
Fromage
Fruit

Mardi 13

Salade iceberg
Bœuf mode
Fromage
Flan maison

Jeudi 15

Tarte framgaye
Sauté de veau
Gratin de courgettes
Fromage
Fruit

Vendredi 16 (bio)

Céleri râpé
Bourguignon
Pâtes
Fromage
Fromage blanc

Lundi 19

Betteraves rouges
Cordon bleu
Petits pois
Fromage
Fruit

Mardi 20

Salade composée
Hachis Parmentier
Fromage
Yaourt

Jeudi 22

Betteraves rouges
Quenelles
Chou fleur
Fromage
Fruit

Vendredi 23 (bio)

Carottes râpées
Blanquette de veau
Riz
Fromage
Glace

Lundi 26

Salade verte
Sauté de veau
Riz
Fromage
Yaourt

Mardi 27

Salade iceberg
Pommes de terre
vapeur
Fromage blanc aux
herbes
Fromage
Compote

Jeudi 29 (bio)

Velouté de potimarron
Omelette
Courgettes
Fromage
Fruit

Vendredi 30

Salade verte
Bourguignon
Carottes
Fromage
Fruit

- Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.
- La majorité des repas est cuisinée sur place.
- Les produits en circuit court sont utilisés en grande majorité.

