



## 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.

