



Menu du mois de NOVEMBRE 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		1	2	3
		Férié	velouté de potimaron wings de poulet gratin de pomme de terre aux champignons donut halloween	macédoine de legumes poisson au curry riz fromage raisins
6	repas végétarien7	8	9	10
endives aux pommes pâtes à la carbonara yaourt aromatisé	œuf dur mayonnaise pizza aux legumes salade fromage compote bio	salade aux croutons nuggets de poulet ratatouille crème dessert	haricots beurre bœuf bourguignon pommes rissolées vache qui rit poire	salade de choux emmental merlu sauce tomate épinards au beurre semoule au lait
13	14	15	REPAS BIO 16	17
betterave à l orange cuisse de poulet petits pois emmental banane	mâche aux raisins secs sauté d'agneau boulgour glace	concombre paupiette de veau choux fleurs fromage crumble aux fruits	carottes râpées petit salé haricots blancs fromage blanc au coulis	poireaux vinaigrette poisson pané purée maison babybel clementine
20	21	22	repas végétarien23	24
celeri remoulade steak de veau frites et ketchup salade de fruits	salade bombay sauté de dinde à l indienne riz mousse au chocolat	endives aux fromages sauté de porc garniture de legumes velouté aux fruits	< omelette pâtes saint-môret pomme	saucisson à l ail poisson à l' américaine brocolis cantal kiwi
27	repas végétarien28	29	30	
avocat au surimi jambon haricots verts persillés mimolette pâtisserie maison	soupe de legumes quiche au fromage poire	radis et beurre blanquette de veau semoule fromage purée de fruits	salade verte au maïs hoki sauce citron carottes liégeois vanille	

Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France, sauf pour le steak haché et la viande hachée

Veau Limousin de moins de 6 mois 1/2, né, élevé et abattu en France

Poulet fermier

Les plats écrits en bleu contiennent du porc ou la préparation peut en contenir

En fonction de nos livraisons, nous nous réservons le droit de modifier le menu du jour sans préavis.

Mercredi : CLSH

