



Menu du mois de NOVEMBRE 2024



| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|--|---|--|
| | | | | 1 |
| | | | | férié |
| 4 | repas végétarien 5 | 6 | 7 | 8 |
| endives aux pommes pâtes Jambon fromage blanc bio sucré | œuf dur mayonnaise pizza aux légumes salade gouda compote bio | concombre cordon bleu ratatouille flan vanille | haricots beurre bœuf bourguignon pommes rissolées p'tit louis poire | soupe au butternut colin meunière épinards à la crème brie banane |
| 11 | 12 | 13 | REPAS BIO 14 | 15 |
| férié | poireaux vinaigrette paupiette de veau purée maison babybel orange | concombre hoki sauce beurre blanc choux fleurs fromage gâteau au chocolat | carottes râpées petit salé haricots blancs yaourt aromatisé | mâche aux raisins secs sauté d'agneau semoule glace |
| repas végétarien 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| asperges omelette pâtes saint-môret pomme | celeris remoulade steak de veau haricots verts persillés tomme blanche semoule au lait | endives aux fromages sauté de porc garniture de légumes velouté aux fruits | salade bombay sauté de dinde à l'indienne riz mousse au chocolat | saucisson à l'ail poisson à l'américaine brocolis cantal kiwi |
| 25 | 26 | 27 | 28 | repas végétarien 29 |
| avocat au thon chipolatas carottes emmental tarte au flan | betteraves à l'orange poisson au curry pomme vapeur chèvre raisins | radis et beurre blanquette de veau boulgour edam salade de fruits | taboulé maison cuisse de poulet petit pois kiri clementine | soupe aux légumes steak fromager salsifis au curcuma 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

