

## Menus NOVEMBRE 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
6-nov	7-nov	8-nov	9-nov	10-nov
6-1107	/ - HOV	0-1104	9-1100	10-1100
Carottes râpées	Œufs durs mayonnaise		Macédoine mayonnaise	Salade verte
Tartiflette*/Poisson en sauce et pdt fromage	Sauté de dinde aux échalotes		Pennes à la carbonara de volaille	Bœuf braisé aux olives
(plat complet)	Mousseline de céleri		(plat complet) Pâtes (sans viandes)	Gratin de chou fleur
Fromage blanc	Brie		Emmental	Kiri
Compote de pommes	Fruit de saison (sauf pommes)		Fruit de saison	Cake coco
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
13-nov	14-nov	15-nov	16-nov	17-nov
Salade de riz	Poireaux vinaigrette <u>Amuse-bouche:</u> Houmous pois chiches, petits pois		Salade verte	Salade de betteraves
Cuisse de poulet au jus	Brandade de poisson		Omelette sauce tomate	Bœuf bourguignon
Carottes vichy	(plat complet)		Epinards hachés et croutons	Gratin Dauphinois
Yaourt aromatisé	Tomme Grise		Yaourt nature	Cantafrais
Fruit de saison	Flan vanille		Cake aux pralines	Fruit de saison
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
20-nov	21-nov	22-nov	23-nov	24-nov
Velouté de potiron	Carottes râpées		Pâté de campagne-cornichons*/Œufs durs mayonnaise	Salade verte
Cassoulet*/Poisson en sauce et haricots blancs	Nuggets de volaille		Gratin de poisson	Macaronis à la bolognaise
(Plat complet)	Frites et ketchup maison		Haricots verts persillés	(plat complet) Pâtes (sans viandes)
Saint Paulin	Vache qui rit		Camembert	Fromage blanc
Fruit de saison	Mousse au chocolat		Fruit de saison (sauf oranges)	Smoothie carotte et orange
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
27-nov	28-nov	29-nov	30-nov	1-déc
Potage crécy /	Céleri rémoulade		Mortadelle-cornichons*/Œufs durs mayonnaise	Endives en salade
Croziflette de volaille	Steak haché sauce tomate		Daube de bœuf à l'orange	Filet de poisson meunière et citron
(plat complet) Gratin de crozets (sans viandes)	Purée de pommes de terre		Carottes vichy	Gratin de chou fleur
Petit suisse	Yaourt nature		Saint Nectaire	Chanteneige
	Les pas pareilles:			



Nature

D

Découverte