























MENU DE NOVEMBRE 2022

Lundi 07 novembre	mardi 08 novembre	Jeudi 10 novembre	Vendredi 11 novembre
Betteraves Maïs Omelette champignons lardons Salade  Pomme	Mousse de foie Brandade de Morue/Haddock Salade  Crumble	Carottes râpées Chili con carné Riz Bio  Petit Suisse	Férié 
Lundi 14 novembre	Mardi 15 novembre	jeudi 17 novembre	vendredi 18 novembre
 Chèvre chaud au miel Gratin de pâtes Bio  aux légumes Kiwi	Velouté potiron châtaigne Saucisses lentilles Bio   Yaourt Bio 	 Salade Avocats crevettes Emincé de Dinde à la moutarde Boulgour Génoise roulée	Salade de riz au Thon Poisson Pané  Haricots verts Bio  Compote mini galette Beurly
Lundi 21 novembre	Mardi 22 novembre	Jeudi 24 novembre	Vendredi 25 novembre
 Taboulé Œufs florentine Epinards Bio  Gâteau au chocolat	Salade de Choux Rouge comté AOP/noix Filet de Colin Purée de Panais  Glace	Radis Noir Beurre Croque-Monsieur /Frites Bio  Salade Clémentines	Soupe de légumes  Sauté de Porc Colombo Riz Bio  Crème dessert Vanille
Lundi 28 novembre	Mardi 29 novembre	Jeudi 01 décembre	Vendredi 02 décembre
Macédoine Sauté d'Agneau Semoule Bio  Clémentine	 Feuilleté au fromage Risotto Butternut Noisettes Mousse au chocolat	Surimi Mayonnaise Poulet rôti Coquillettes Bio  Yaourt Bio 	Piémontaise Filet de Colin sauce Vierge Légumes Salade de Fruits

AOP

Cuisiné Maison
Salade à chaque repas

Légumes et fruits frais
Viande d'origine Française



Nota: Certains menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements



*Conformément à la loi Egalim menu végétarien