

Menus du 2 au 30 Novembre 2020

Lundi 2 Novembre	Mardi 3 novembre	Jeudi 5 novembre	Vendredi 6 novembre
pomme de terre au thon  Fait maison œufs dur sauce aurore chou fleurs port salut  poire	céleri remoulade  Fait maison hachis parmentier  Fait maison salade  yaourt	carottes rapées  filet de limande riz basmati tarte Abricots	pâté de foie  aiguillettes de poulet à la crème haricots verts brie banane
Lundi 9 Novembre	Mardi 10 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
salade de chou revisitée  rôti de bœuf frites kiri salade de fruits	potage potimarron  Fait maison  gratin de légumes au boulghour salade yaourt	salade de perles marines  Fait maison joue de porc carottes vichy vache qui rit  pomme	crêpes au fromage dos de colin, sauce beurre blanc jardinières de légumes entremets chocolats
Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Jeudi 19 Novembre	Vendredi 20 novembre
salade d'endives gruyères lardons sauté de bœuf pomme de terre  crème caramel 	salade de lentilles  Fait maison cordon bleu champignons à la crème camembert raisin	salade riz thon mais  Fait maison paupiette de dinde  Fait maison gratin de brocolis petits suisses aux fruits	Avocat dos de cabillaud semoule p'tit louis salade de fruits
Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 Novembre
betteraves mimosa  Fait maison cuisse de poulet  haricots blancs babybel pomme	friand sauté de porc purée de carottes  vache qui rit  poire	terrinerie de st Jacques boulette de bœuf cœurs de céleri riz au lait	menu végétarien salade coleslaw  tarte poireaux mimolette  Fait maison salade  entremets vanille
Lundi 30 novembre			
saucisson a l'ail saumon sauce oseille  Fait maison julienne de légumes emmental banane			

Les menus sont élaborés par le personnel de cuisine et validés par une diététicienne. Ils peuvent être modifiés selon les effectifs et selon l'arrivée des produits,