



Menus du 8 au 26 Novembre 2021

Légende :



BIO



Sans viande

lundi 8 nov. Charcuterie Aiguillettes de volaille à la crème Haricots verts Fromage fondu Crème dessert	mardi 9 nov. Destination Hawaï Salade de thon (concombre oeuf) Boulettes de boeuf Waitiki sauce ananas / Riz Yaourt nature Bio Salade exotique	mercredi 10 nov. Soupe de potiron Filet de colin MSC sauce crème Poêlée de légumes d'hiver Brie Compote de fruits	jeudi 11 nov.	vendredi 12 nov. Salade verte Spaghettis bolognaise Emmental Petits suisses aux fruits
lundi 15 nov. Salade d'endives Chipolata Lentilles Tomme grise Yaourt à la vanille	mardi 16 nov. Bouillon de perles Emincé de volaille Carottes rondelle Cantal Fruit de saison	mercredi 17 nov. Salade de pommes de terre P.33a Fromage fondu Salade de fruits frais	jeudi 18 nov. Chou rouge aux pommes Boeuf stroganoff Pâtes Bio Fromage blanc sucré Fruit de saison	vendredi 19 nov. Céleri rémoulade Filet de merlu sauce tomate Blé Edam Flan caramel
lundi 22 nov. Potage de légumes Nuggets de volaille Frites Fromage fondu Fruit de saison Bio	mardi 23 nov. Salade verte & oeufs durs Filet de poisson sauce citronnée Blé Fromage Crème dessert	mercredi 24 nov. Salade verte Quiche Lorraine Yaourt aromatisé Compote de fruits	jeudi 25 nov. Macédoine mayonnaise Pâtes sauce tomate et parmesan Fromage blanc Pomme HVE	vendredi 26 nov. Coleslaw Blanquette de veau Purée de PDT Gouda Pâtisserie

