

Menus du mois de Novembre 2019

LUNDI	MARDI		JEUDI	 VENDREDI
04-nov.	05-nov.		07-nov.	08-nov.
choux rouge aux pommes	potage	hors d'oeuvre viande accompagnement produit laitier dessert	steak haché de volaille jus	salade verte et dés de chèvre
raviolis	cassoulet		carottes à la crème	rôti de bœuf local et son jus
salade verte	yaourt nature sucré bio		tome noire à la coupe	pommes noisettes
salade de mandarine			compote de pommes	fruit de saison
LUNDI	MARDI		JEUDI	 VENDREDI
11-nov.	12-nov.		14-nov.	15-nov.
F	potage	hors d'oeuvre viande accompagnement produit laitier dessert	carottes râpées à l'orange	salade de riz surimi
É	omelette nature Bleu Blanc Coeur		parmentier de canard	filet de poisson frais sauce Natua
R	gratin de pâtes à la tomate		salade verte	beignets de salsifis
I	fruit de saison bio		yaourt sucré Bleu Blanc Coeur	ananas au sirop
É				
LUNDI	MARDI		JEUDI	 VENDREDI
18-nov.	19-nov.		21-nov.	22-nov.
soupe de poisson + gruyère râpé + croutons	salade Alsacienne cervelas pommes de terre	hors d'oeuvre viande accompagnement produit laitier dessert	betteraves vinaigrette	salade de choux blanc, jambon blanc, fromage
sauté de veau au paprika	œufs pochés		tariflette	poisson beurre citron
choux vert braisé	purée de potiron		salade verte	gratin de poireaux et pommes de terre fraîches
fruit de saison	yaourt aromatisé Bleu Blanc Coeur		entremet cookie chocolat blanc	éclair au chocolat
LUNDI	MARDI		JEUDI	 VENDREDI
25-nov.	26-nov.		28-nov.	29-nov.
avocat sauce cocktail	filet de poisson frais pané citron	hors d'oeuvre viande accompagnement produit laitier dessert	sardines à l'huile sans ou avec beurre	salade d'endives au noix et dés d'emmental
pot au feu	opommes de terre à l'anglaise		choucroute	émincés de bœuf sauce forestière
yaourt fermier aromatisé	Saint-Nectaire à la coupe			pâtes coudes
	fruit de saison bio			compote pommes poires