

MENUS NOVEMBRE 2023

Lundi 06 novembre	Mardi 07 novembre (végétarien)	Jeudi 09 novembre	Vendredi 10 novembre
Friand au fromage Pâtes cellentani à la bolognaise Salade verte Crème au praliné	Velouté de pois cassé et chou-rave Dahl de lentilles corail Riz Basmati Fromage / Fruit	Salade coleslaw Steak de bœuf grillé sauce champignons Haricots verts Île flottante	Pâté de volaille Saumon au beurre blanc Fondue de poireaux Yaourt fermier
Lundi 13 novembre	Mardi 14 novembre	Jeudi 16 novembre	Vendredi 17 novembre (végétarien)
Salade d'endives au bacon et comté Fish and chips Purée de panais Fromage / Fruit	Wraps aux rillettes de sardines Gratin de courge spaghetti à la carbonara Boullgour Compote	Choucroute garnie Fromage Galette charentaise	Taboulé de chou-fleur Croziflette aux shiitakés Salade verte Salade de fruits exotiques
Lundi 20 novembre (végétarien)	Mardi 21 novembre	Jeudi 23 novembre	Vendredi 24 novembre
Radis beurre Chili con quinoa Fromage blanc au muesli	Salade de lentilles Roussette au cidre Julienne de légumes Far aux pruneaux	Soupe de poissons et croutons Croque-monsieur Salade verte Fromage / Fruit	Salade de chou chinois, saumon et sésame Blanquette de veau Pommes de terre vapeur Yaourt nature sucré
Lundi 27 novembre	Mardi 28 novembre	Jeudi 30 novembre (végétarien)	
Carottes râpées à l'Indienne Aile de raie aux câpres Pépinettes Pavlova à la crème de marrons	Bouillon aux vermicelles Pilons de poulet au paprika Salsifis ail et fines herbes Tarte aux pommes	Salade de betteraves, œuf dur et maïs Gnocchi sauce au parmesan Salade verte Entremet au chocolat et spéculoos	

