

MENUS NOVEMBRE 2024

Lundi 04 novembre	Mardi 05 novembre (végétarien)	Jeudi 07 novembre	Vendredi 08 novembre
Friand au fromage Gnocchettis à la bolognaise Salade verte Crème au praliné	Velouté de pois cassé et chou-rave Dahl de lentilles corail Riz Basmati Fromage / Fruit	Carottes râpées Fish and chips Purée de panais Pavlova à la crème de marrons	Salade d'endives au bacon et comté Blanquette de veau Boullgour Yaourt nature sucré
Lundi 11 novembre	Mardi 12 novembre	Jeudi 14 novembre	Vendredi 15 novembre (végétarien)
FÉRIÉ	Toast de camembert Steak de bœuf grillé Haricots verts Ile flottante	Salade coleslaw Aile de raie aux câpres Pommes de terre vapeur Fromage / Fruit	Taboulé de chou-fleur Croziflette aux shiitakés Salade verte Salade de fruits exotiques
Lundi 18 novembre (végétarien)	Mardi 19 novembre	Jeudi 21 novembre	Vendredi 22 novembre
Radis beurre Chili con quinoa Fromage blanc au muesli	Choucroute garnie Tarte aux pommes	Soupe de poissons et croutons Croque-monsieur Salade verte Fromage / Fruit	Pâté de volaille Saumon au beurre blanc Fondue de poireaux Yaourt fermier
Lundi 25 novembre	Mardi 26 novembre	Jeudi 28 novembre (végétarien)	Vendredi 29 novembre
Salade de chou chinois aux crevettes et sésame Moussaka Semoule Compote	Bouillon aux vermicelles Pilons de poulet au paprika Salsifis ail et fines herbes Fromage / Fruit	Salade de betteraves râpées, œuf dur et maïs Gnocchis sauce au parmesan Salade verte Entremet au chocolat et spéculoos	Salade de lentilles Roussette au cidre Julienne de légumes Far aux pruneaux

