

MENUS NOVEMBRE 2019

<p><u>LUNDI 4 NOVEMBRE</u> Carottes râpées Sauté de poulet fermier mélange de légumes Crème dessert vanille</p>	<p><u>MARDI 5 NOVEMBRE</u> Velouté de potiron Requin sauce crevettes / riz Mousse au citron</p>	<p><u>JEUDI 7 NOVEMBRE</u> Cervelas Boulettes de bœuf / Ebly Ratatouille gratinée Crème anglaise langue de chat</p>	<p><u>VENDREDI 8 NOVEMBRE</u> Choux fleurs Saucisses / coquillettes Gouda Raisins</p>
	<p><u>MARDI 12 NOVEMBRE</u> <i>(menu végétarien)</i> Salade d'endive pomme noix Tartiflette végétarienne Compote</p>	<p><u>JEUDI 14 NOVEMBRE</u> Velouté d'asperge Sauté de porc / pâtes et son gruyère Glace</p>	<p><u>VENDREDI 15 NOVEMBRE</u> Surimi oeufs Poisson / fondue de poireaux Camembert Pruneaux madeleine</p>
<p><u>LUNDI 18 NOVEMBRE</u> Velouté de légumes Steak haché / haricots verts Tarte aux pommes</p>	<p><u>MARDI 19 NOVEMBRE</u> Macédoine Jambon braisé / petits pois carottes Caprice des Dieux Pomme coulis de fraise</p>	<p><u>JEUDI 21 NOVEMBRE</u> Mousse de foie Poisson sauce aux moules / Ebly Yaourt aux fruits</p>	<p><u>VENDREDI 22 NOVEMBRE</u> Salade composée Raviolis Clémentines</p>
<p><u>LUNDI 25 NOVEMBRE</u> Betteraves Dos de cabillaud / purée potimarron Brie Pomme</p>	<p><u>MARDI 26 NOVEMBRE</u> Crêpes fourrées Joue de porc / brocolis Fromage blanc avec son coulis</p>	<p><u>JEUDI 28 NOVEMBRE</u> Soupe tomates vermicelle Jambon blanc / frites Mi chèvre Banane</p>	<p><u>VENDREDI 29 NOVEMBRE</u> Couscous végétarien salade (boulettes de soja carottes légumes pour couscous et courgettes grillées) Fromage de brebis Glace</p>