


MENUS NOVEMBRE 2020

<p><u>LUNDI 2 NOVEMBRE</u> Carottes râpées Sauté de poulet fermier* / mélange de légumes Crème dessert vanille</p>	<p><u>MARDI 3 NOVEMBRE</u> Velouté de potiron Requin sauce crevettes / riz Banane</p>	<p><u>JEUDI 5 NOVEMBRE</u> Cervelas Boulettes de bœuf / Ratatouille gratinée Crème anglaise-langue de chat</p>	<p><u>VENDREDI 6 NOVEMBRE</u> Choux fleurs Steack soja / Petits pois-carottes Mi-chèvre Raisins</p>
<p><u>LUNDI 9 NOVEMBRE</u> Maquereaux à la moutarde Escalope de poulet à la crème / Carottes vichy Liégeois au chocolat</p>	<p><u>MARDI 10 NOVEMBRE</u> Salade d'endive-pomme-noix Tartiflette végétarienne Compote</p>	<p><u>JEUDI 12 NOVEMBRE</u> Velouté d'asperges Sauté de porc* / pâtes Glace</p>	<p><u>VENDREDI 13 NOVEMBRE</u> Surimi-oeufs Poisson / fondue de poireaux Camembert Pruneaux - madeleine</p>
<p><u>LUNDI 16 NOVEMBRE</u> Crème de champignons Steak haché / haricots verts Tarte aux pommes</p>	<p><u>MARDI 17 NOVEMBRE</u> Salade composée Raviolis aux légumes Mousse citron et sa galette</p>	<p><u>JEUDI 19 NOVEMBRE</u> Mousse de foie Poisson sauce aux moules / Ebly Yaourt aux fruits</p>	<p><u>VENDREDI 20 NOVEMBRE</u> Macédoine Jambon braisé* / petits pois-carottes Caprice des Dieux Pomme cuite - coulis de fraise</p>
<p><u>LUNDI 23 NOVEMBRE</u> Betteraves rouges Dos de cabillaud / purée potimarron Flamby</p>	<p><u>MARDI 24 NOVEMBRE</u> Crêpes fourrées Joue de porc* / brocolis Fromage blanc avec son coulis</p>	<p><u>JEUDI 26 NOVEMBRE</u> Soupe tomates vermicelles Jambon blanc / frites Clémentine</p>	<p><u>VENDREDI 27 NOVEMBRE</u> Couscous végétarien (Boulettes de soja carottes légumes pour couscous et courgettes grillées) Salade Fromage de brebis Glace</p>

*Viande d'origine Française

 Repas végétarien