



Novembre



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 06 au 10 novembre	Guacamole chips Spaghettis bolognaise Fromage Compote	Pâté de campagne Rôti de dinde Haricots beurre Tarte fine maison	Sauté de porc à la provençale Beignets de chou-fleur Gâteau de semoule	Salade verte au bleu Dos de cabillaud sauce beurre blanc Riz Glace bio
Du 13 au 17 novembre	Magret de canard à l'ananas Pommes de terre sautées Fromage Fruit	Quiche aux poireaux maison Blanquette de dinde Blé Compote	Betteraves rouges bio Rôti de porc Purée de patates douces Yaourt bio	Salade de lentilles à la paysanne Merlu sauce aurore Ratatouille Tarte au chocolat maison
Du 20 au 24 novembre	Filet mignon de porc sauce moutarde Pennes Fromage Fruit	Œufs durs sauce cocktail Poisson à la provençale Julienne de légumes Riz au lait	Tatin d'endives au bleu Cuisse de poulet Petits pois Fromage blanc	Pâté en croûte Brandade de morue Salade de fruits maison
Du 27 nov. au 1er Décembre	Filets de poulet à la forestière Semoule Fromage Compote	Salade de pommes de terre Rôti de veau au jus Galette de légumes Liégeois au chocolat	Bœuf bourguignon Pâtes Fromage Tarte au citron meringuée maison	Salade verte Paëlla Fromage blanc aux fruits

Ce menu est susceptible de changer selon les livraisons. La viande est d'origine France.