

MENUS NOVEMBRE 2022



LUNDI



MARDI



JEUDI



VENREDI

Semaine 45

LUNDI
07
NOV.

Feuilleté de
jardinier

Filet de Limande
sauce beurre citron
Riz

Compote

MARDI
08
NOV.

Soupe
vermicelle

Quiche Lorraine
Maison

Salade
Yaourt BIO

JEUDI
10
NOV.

Haricots verts
maïs en salade

BIO

Lasagne aux
légumes

Glace

VEND.
11
NOV.

Semaine 46

LUNDI
14
NOV.

Pâté de
campagne

Pilons de poulet
Pâtes aux légumes

Île Flottante

MARDI
15
NOV.

Potage
légumes

Boulette de Pois
Chiche BIO

Petits pois carottes

Yaourt

JEUDI
17
NOV.

Betteraves

Blanquette de
veau

Purée

Kiwi BIO

VEND.
18
NOV.

Taboulé

Saumon frais

Haricots plats

Fromage
Salade de fruits

Semaine 47

LUNDI
21
NOV.

Œufs mimosa

Steak de porc
Chou romanesco
BIO

Flan pâtissier

MARDI
22
NOV.

Concombre

Rôti de bœuf

Pâtes BIO

Compote

JEUDI
24
NOV.

Soupe de
potimarron

Croustade aux
champignons
Duo de haricots

Yaourt BIO

VEND.
25
NOV.

Salade de Pâtes
au gruyère

Tartines de thon

Salade

Fruits

Semaine 48

LUNDI
28
OCT.

Carottes râpées

BIO

Boulette de bœuf
Semoule BIO

Yaourt

MARDI
29
OCT.

Soupe maison

Croissant au fromage
Endives

Compote BIO

Madeleine BIJOU

JEUDI
01
DEC.

Sardines au
citron

Choucroute
garnie

Fruit

VEND.
02
DEC.

Pamplemousse

Poisson pané
Riz à la tomate BIO

Crème Brûlée

Plat élaboré sur place à partir de produits bruts

Plat à base de produits bios

Plat privilégiant les produits courts

Menu VEGETARIEN

NB : Pour des raisons indépendantes de notre volonté, les menus peuvent être modifiés en raison de problèmes de livraison. Nous vous demandons de bien vouloir nous en excuser.