

# MENUS NOVEMBRE 2022



LUNDI



MARDI



JEUDI



VENREDI

Semaine 45

**07** NOV. Feuilleté de jardinier  
Filet de Limande sauce beurre citron  
Riz  
Compote

**08** NOV. Soupe vermicelle  
Quiche Lorraine Maison   
Salade  
Yaourt BIO

**10** NOV. Haricots verts maïs en salade   
Lasagne aux légumes   
Glace



Semaine 46

**14** NOV. Pâté de campagne  
Pilons de poulet  
Pâtes aux légumes  
Île Flottante

**15** NOV. Potage légumes   
Boulette de Pois Chiche BIO   
Petits pois carottes  
Yaourt

**17** NOV. Betteraves  
Blanquette de veau   
Purée   
Kiwi BIO

**18** NOV. Taboulé   
Saumon frais   
Haricots plats  
Fromage  
Salade de fruits

Semaine 47

**21** NOV. Œufs mimosa   
Steak de porc  
Chou romanesco BIO   
Flan pâtissier

**22** NOV. Concombre  
Rôti de bœuf   
Pâtes BIO   
Compote

**24** NOV. Soupe de potimarron  
Croustade aux champignons  
Duo de haricots  
Yaourt BIO

**25** NOV. Salade de Pâtes au gruyère   
Tartines de thon   
Salade  
Fruits

Semaine 48

**28** OCT. Carottes râpées   
BIO   
Boulette de bœuf  
Semoule BIO   
Yaourt

**29** OCT. Soupe maison   
Croissant au fromage  
Endives   
Compote BIO   
Madeleine BIJOU

**01** DEC. Sardines au citron  
Choucroute garnie   
Fruit

**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 circuits 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.

