

# MENUS NOVEMBRE 2023



LUNDI



MARDI



JEUDI



VENREDI

Semaine  
45

LUNDI  
06  
NOV.

Friand aux 2 fromages BIO

Paupiettes  
Haricots verts BIO

Compote BIO

MARDI  
07  
NOV.

Potage potiron

Croq fromage

Petits pois carottes

Fruit de saison

JEUDI  
09  
NOV.

Salade verte composée

Bavette Semoule

Yaourt

VEND.  
10  
NOV.

Moules Frites

Liégeois aux fruits

Semaine  
46

LUNDI  
13  
NOV.

Samoussa aux légumes

Omelette au fromage  
Endives

Madeline Bijou

MARDI  
14  
NOV.

Potage

Poulet rôti  
Pâtes

Yaourt

JEUDI  
16  
NOV.

Betteraves

Steak haché  
Purée

Kiwi BIO

VEND.  
17  
NOV.

Carottes râpées

Tartines de thon

Petits suisse  
Gâteau

Semaine  
47

LUNDI  
20  
NOV.

Soupe

Escalope de volaille à la crème

Riz

Yaourt

MARDI  
21  
NOV.

Œufs durs mayo

Lasagne aux légumes

Mousse au chocolat BIO

JEUDI  
23  
NOV.

Haricots verts en salade

Choucroute garnie

Fromage Fruit

VEND.  
24  
NOV.

Taboulé

Filet de merlu  
Brocolis BIO

Gaufre

Semaine  
48

LUNDI  
27  
NOV.

Concombre à la crème

Spaghetti bolognaise

Compote

MARDI  
28  
NOV.

Guacamole & crevettes

Chipolatas

Poêlée de légumes

Crème dessert

JEUDI  
30  
NOV.

Potage vermicelle

Quiche au fromage  
Salade

Yaourt

VEND.  
01  
DEC.

Radis beurre

Filet tomato Fish  
Riz de Camargue

Glace

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.