

# 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.  
Millettes de Thon  
Moules  
Frites  
Liégeois aux fruits

Semaine 46

LUNDI  
13 NOV.  
Samoussa aux légumes  
Omelette au fromage  
Endives   
  
Madeleine 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.