

## MENU DU MOIS de Novembre 2020

<b>Lundi 2</b>	<b>Mardi 3 Repas BIO</b>	<b>Jeudi 5 Repas végétarien</b>	<b>Vendredi 6</b>
Tarte tomate basilic Rôti de veau Salsifis Yaourt aromatisé	Carottes râpées Steak haché Haricots verts Mousse au chocolat Biscuit	Couscous de légumes Boulettes de pois chiches Semoule Compote	Salade composée Brochette meunière Riz au safran Poire
<b>Lundi 9</b>	<b>Mardi 10</b>	<b>Jeudi 12 Repas BIO</b>	<b>Vendredi 13 Repas végétarien</b>
Crêpe au fromage Tajine d'agneau Kiwi	Salade verte Croziflette Charcuterie Petit filou	Cuisse de poulet Pennes régates au blé complet Fromage Compote	Macédoine Rizotto Flan maison
<b>Lundi 16</b>	<b>Mardi 17 Repas végétarien</b>	<b>Jeudi 19</b>	<b>Vendredi 20 Repas BIO</b>
Endives Rosbeef Gratin dauphinois Cocktail de fruits	Brocolis choux - fleurs vinaigrette Omelette Pommes sautées Crème renversée	Salade verte Lasagnes bolognaises Compote	Pâtes au basilic Daube aux carottes Yaourt
<b>Lundi 23</b>	<b>Mardi 24 Repas végétarien</b>	<b>Jeudi 26</b>	<b>Vendredi 27</b>
Choucroute garnie Crème dessert vanille	Taboulé d'hiver Quenelle sauce champignons Pomme	Salade verte Chili con carne Fromage blanc	Terrine aux noisettes Colin aux corn flakes Carottes vichy Mille- feuilles
<b>Lundi 30 Repas bio</b>			
Carottes râpées Saucisse Lentilles Crème au caramel			

Tous nos menus sont élaborés sur place avec des produits, des légumes et des fruits frais.

Nous privilégions les circuits courts.

Ces menus sont respectés sous réserve d'un défaut de livraison du fournisseur.