


MENUS NOVEMBRE 2023

<p><u>LUNDI 6 NOVEMBRE</u> Choux-fleurs Sauté de poulet fermier* / Mélange de légumes Crème dessert vanille (Bio)</p>	<p><u>MARDI 7 NOVEMBRE</u> Velouté de potiron Raviolis au saumon Banane</p>	<p><u>JEUDI 9 NOVEMBRE</u> Carottes rapées Boulette Mac and Cheese Petits pois-carottes  Mi-chèvre Raisins</p>	<p><u> VENDREDI 10 NOVEMBRE</u> Macédoine Jambon braisé / flageolets Yaout au fruits</p>
<p><u>LUNDI 13 NOVEMBRE</u> Crème de champignons Steak haché* / haricots verts (Bio) Tarte aux pommes</p>	<p><u>MARDI 14 NOVEMBRE</u> Salade d'endive-pomme-noix Tartiflette végétarienne Compote pommes/fraises (Bio)</p>	<p><u>JEUDI 16 NOVEMBRE</u> Velouté d'asperges Sauté de porc* / pâtes (Bio) Glace</p>	<p><u> VENDREDI 17 NOVEMBRE</u> Surimi-œufs Poisson / fondue de poireaux Pruneaux - madeleine</p>
<p><u>LUNDI 20 NOVEMBRE</u> Maquereaux à la moutarde Escalope de poulet* à la crème / Carottes vichy Liégeois au chocolat</p>	<p><u>MARDI 21 NOVEMBRE</u> Salade composée Raviolis aux légumes (Bio) Poire</p>	<p><u>JEUDI 23 NOVEMBRE</u> Mousse de foie Poisson sauce aux moules / Ebly Mousse citron et sa Galette bretonne (Bio)</p>	<p><u> VENDREDI 24 NOVEMBRE</u> Cassoulet Mi-chèvre Pomme cuite / cassonade</p>
<p><u>LUNDI 27 NOVEMBRE</u> Betteraves rouges (Bio) Dos de cabillaud / purée potimarron Flamby</p>	<p><u>MARDI 28 NOVEMBRE</u> Soupe tomates vermicelles Joue de porc* / brocolis Clémentine</p>	<p><u>JEUDI 30 NOVEMBRE</u> Œufs mimosa Nuggets blé cuit / épinards Glace</p>	

Légende :

* Viande d'origine Française	Repas végétarien	 ÉTATS GÉNÉRAUX ALIMENTATION	Loi Egalim "loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous".
------------------------------	------------------	---	---

- Pain de notre artisan boulanger

Questions concernant les allergènes ? Contactez la cantinière (06-80-76-26-37)