

MOIS DE NOVEMBRE 2024

LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08
Salade d'haricots verts échalotes	Sucrines aux noix et croustons	Sardine et micro beurre	Soupe de légumes	Pâté forestier
Hachis parmentier	Saucisses <small>(produit local)</small> Pâtes	Escalope de dinde Brocolis	Sauté d'agneau à la provençale Haricots plats	Calamars Poêlé de légumes
Fromage blanc	Caillade <small>(produit local)</small>	Camembert	Yaourt de Lilly <small>(produit local)</small>	Kiri
Fruit de saison	Compote	Tarte aux fruits	Fruit de saison	Crème dessert

LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
	Œufs mimosa	Saucisson à l'ail	Velouté de légumes	Betteraves vinaigrette
FERIE	Paupiettes de veau Frites	Steak haché <small>(produit local)</small> Salsifis	Cordon bleu Haricots verts	Filet de merlu beurre blanc Röstis
	Yaourt nature	Yaourt aux fruits	Fromage blanc	Kiri
	Fruit de saison	Compote <small>(produit local)</small>	Semoule de blé	Fruits de saison

LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
Maquereau	Cèleri rémoulade	Macédoine	Velouté de légumes	Pâté de campagne
Steak haché Courgettes	Escalope de poulet Carottes vichy	Chipolatas <small>(produit local)</small> Petits pois	Boudin noir Purée	Filet poisson meunière Julienne de légumes
Cantal	Yaourt nature	Carré frais	Fromage blanc	Petits suisses sucrés
Fruit de saison	Compote	Fruit de saison	Crème dessert	Muffin au chocolat

LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
Champignons à la grecque	Choux rouges et pommes	Endives au bleu	Soupe de légumes	Salami
Lasagne à la bolognaise	Sauté dinde au curry Haricots verts	Œufs florentines Epinards	Boulettes d'agneau Pâtes	Cœur de merlu aux épices du soleil Riz
Yaourt aux fruits	Yaourt nature		Kiri	Petits suisses aux fruits
Ile flottante	Fruit de saison	Compote	Crème dessert	Fruit de saison

