Menu du mois de novembre 2023

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 06/11/2023 Au 10/11/2023	Taboulé Omelette – Gruyère Brioche confiture	Potage à la tomate Steack haché Salsifis Pommes	Haricots verts – Thon Pâtes à la bolognaise Yaourt	Betteraves rouges Filet de Lieu Noir Semoule Crème chocolat
Du 13/11/2023 Au 17/11/2023	Potage de légumes Quiche chèvre – épinard Clémentine	Salade d'endive Boudin noir – Purée Fromage blanc	Salade niçoise Nuggets Haricots verts Crème caramel	Saucisson sec – beurre Filet de Flétan Haricots blancs Yaourt
Du 20/11/2023 Au 24/11/2023	Salade de poireaux vinaigrette Œufs sauce tomate Coquillettes Madeleine chocolatée	Potage vermicelle Pané de veau Ratatouille Cocktail de fruits	Macédoine de légumes Jambon blanc Gratin de choux-fleurs Crème à la vanille	Carottes râpées Poisson pané Riz Yaourt
Du 27/11/2023 Au 01/12/2023	Céleris rémoulade Tarte tomate gruyère Crème à la framboise	Salade forestière Tartiflette Pommes	Potage poule vermicelle Escalope de dinde Petits pois Yaourt	Pâté Filet de colin Flageolets Pêche au sirop

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement ou des problèmes techniques. Les viandes sont d'origine France : JOUBERT ANGLIERS. Les légumes frais sont du Maraîcher EARL de NOUÈRE, les fromages AOC.