

MENUS DU 05 NOVEMBRE AU 30 NOVEMBRE 2018

	DU 05/11 AU 09/11	DU 12/11 AU 16/11	DU 19/11 AU 23/11	DU 26/11 AU 30/11
LUNDI	Friand au fromage Haut de cuisse de poulet Petits pois aux oignons Yaourt sucré bio Fruit de saison	Betteraves vinaigrette ciboulette Paupiette de veau sauce au curry Semoule bio Chantailou Liégeois au chocolat	Taboulé Œuf dur Chou-fleur bio béchamel Bûchette mi-chèvre Mousse au chocolat	Haricots verts niçoise Saumon à la crème Coquillettes Edam bio Fruit de saison
MARDI	Saucisson et cornichons <i>Rouleau de surimi et mayonnaise</i> Emincé de bœuf bourguignon Pommes de terre vapeur Camembert	Crêpe au fromage Rôti de porc au jus Gratin de potiron Petit suisse sucré Fruit de saison	Potage de potiron Gratin de cœur de blé au poulet Yaourt fermier à la noix de coco Fruit de saison	Coleslaw à la mayonnaise Jambon blanc de porc Potatoes et ketchup Omelette Fondue carré Fruit de saison
JEUDI	Velouté de poireaux Gratin de coquillettes au jambon <i>Au saumon</i> Gouda Compote de pomme bio individuelle	Carottes râpées à la vinaigrette balsamique ail aneth Hachis Parmentier Brie Ananas au sirop	Céleris râpés aux pommes et à la vinaigrette Pépites de colin aux 3 céréales et citron Carottes aux herbes Vache qui rit Clafoutis aux pommes	<i>Repas cinéma</i> Pâté de crabe de Bob l'éponge (surimi/mayo et pain de mie) Crispy d'aiguillettes de poulet aux corn flakes Purée Shrek (purée de brocolis) Petit suisse sucré Donuts d'Homer au chocolat
 VENDREDI	Salade verte aux dés de fromage Calamars à la romaine et citron Purée de panais et de carottes Petit suisse aromatisé Cake aux pépites de chocolat	Salade de pâtes Cordon bleu de dinde Epinards hachés béchamel Yaourt aromatisé Fruit de saison	Macédoine de légumes à la mayonnaise Saucisse de Toulouse Filet de colin corn flakes Purée de pommes de terre à l'emmental Mimolette Compote de pomme poire individuelle	Pizza au fromage Boulettes de bœuf sauce orientale Navets braisés sauce au miel Yaourt aromatisé Compote pomme fraîche