



# Menus du mois de novembre 2021



2 au 5 novembre 2021

08 au 13 novembre 2021

15 au 20 novembre 2021

22 au 28 novembre 2021

29 Nov au 3 Déc 2021

Lundi



Mousse de pois chiches  
Filet de poisson pané  
Brocolis au beurre  
Liégeois au chocolat

Steack Haché  
**Carottes poêlées**   
Fromage  
**Fruits de saison**

**BIO** **Salade de Brocolis**   
Boulettes de bœuf  
A l'indienne   
Tortis  
Crème dessert caramel

Friand au fromage  
Tomate farcie  
Riz Niçois  
Yaourt aromatisé

Mardi



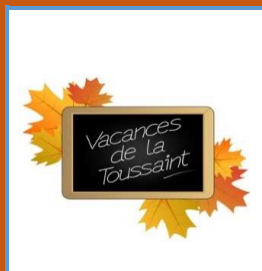
Rosette de lyon beurre  
Wings de poulet  
Tex Mex  
Petits pois **carrotte**   
a l'ancienne   
Fruits

Salade d'endives aux  
aux pommes et fromage  
Chili Con Carne doux  
haricots rouges  
Yaourts aromatisé

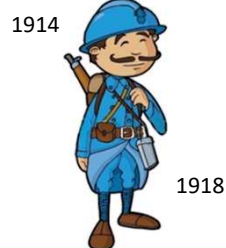
**Râpé de carotte**   
Rougaille de saucisse  
Riz aux haricots rouges  
Compote de pomme

**Salade verte**   
aux croutons   
Tartiflette  
Fruits au sirops

Mercredi



Jeudi



**[VÉGÉTARIEN]**  
Spaghettis  
Bolognaise végétarienne  
Fromage  
Tiramissu framboise

**Betteraves rouge**   
Sauce blanche   
Rouille de sèche Sétoise  
pommes vapeur  
Fromage blanc  
au sucre

**[VÉGÉTARIEN]**  
Taboulé   
Œuf dur  
Epinard à la Florentine  
Tarte aux pommes

Vendredi



Filet de poulet  
aux champignons  
Haricots plats persillés  
Fomage  
Clafoutis myrtilles

Aioli de poisson   
Haricots verts  
Pommes vapeur  
Fromage  
Pommes au four

**[VÉGÉTARIEN]**  
Œuf mimosa  
Quenelle,  
carottes à la crème  
Compote de pomme

Céleris rémoulade  
Pilon de poulet   
Gratin dauphinois  
Fruits

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements.

Dessert cuisiné par le chef

Produit régional

Produit Bio

Produit de saison

