



Menus du mois de novembre 2021



31 octobre au 4 novembre

07 au 11 novembre 2022

14 au 18 novembre 2022

21 au 25 novembre 2022

28 Nov au 2 Déc 2022

Lundi



Salade de pois chiches
 Filet de poisson pané
 Haricots plats persillés
 Liégeois au chocolat

Aïoli de poisson
Carottes et
 pommes de terre poêlées
 Fromage
Fruits de saison

Salade de haricots verts
 Boulettes de bœuf
 A l'indienne
 Torti
 Crème dessert caramel

Céleri rémoulade
 Normandin de veau
 Gratin de courge et
 pommes de terre
 Yaourt aromatisé

Mardi



Rosette de Lyon beurre
 Wings de poulet
 Tex Mex
 Petits pois **carottes**
 a l'ancienne
 Fruits

Taboulé
 Steak Haché
 aux champignons
 Brocolis au beurre
 Fruit

Râpé de carottes
 Rougail de saucisse
 Riz aux haricots rouges
 Fromage blanc
 au sucre

[VÉGÉTARIEN]
Salade verte
 aux croûtons
 Tartiflette végétarienne
 Fruits au sirop

Mercredi



Jeudi



[VÉGÉTARIEN]
 Salade d'endives aux
 aux pommes et fromage
 Chili sin Carne doux
 Riz
 Yaourt aromatisé

[VÉGÉTARIEN]
 Salade composée
 Spaghetti
 Bolognaise végétarienne
 Tiramisu framboise

Betteraves rouges
 Sauce blanche
 Filet de poisson
 à la sétoise
 pommes vapeur
 Salade de fruits

Coleslaw
 Pilon de poulet
 Haricots coco
 Tarte aux pommes

Vendredi



Filet de poulet au paprika
 riz
 Fromage
 Salade de fruits

[VÉGÉTARIEN]
 Œuf mimosa
 samoussa aux légumes
 Poireaux béchamel
 Fruit frais

[VÉGÉTARIEN]
 Salade de pâtes
 Œuf dur
 Epinards à la Florentine
 Fruit frais

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

Dessert cuisiné par le chef



Produit régional



Produit Bio

