



# COMPOSITION DES MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2017 (prévisions)



LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
<p>Œuf/mayonnaise Emincé de dinde Légumes d'automne Mousse au chocolat</p>	<p>Céleri rémoulade Lasagnes de bœuf Salade verte Glace</p>	<p>Potage crécý Rôti de porc Gnocchi Fromage Fruit</p>	<p>Tomates vinaigrette Saucisses au chou Pommes de terre vapeur Cocktail de fruits</p>	<p>Charcuterie Filet de poisson aux fruits de mer Courgettes sautées Fromage Fruit</p>
LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
<p>Frisée aux lardons Filet de colin sauce safranée Riz Fromage Fruit</p>	<p>Choucroute garnie Fromage Compote</p>	<p>Salade de céréales Cordon bleu Petits pois Crème caramel</p>	<p>Carottes râpées Steak haché Haricots verts Fromage Abricots au sirop</p>	<p>Maquereau sauce tomate Endives au jambon Fromage Fruit</p>
LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
<p>Tomate/thon Daube provençale Pâtes Fromage Fruit</p>	<p>Potage de légumes Escalope grillée Gratin de chou-fleur Fruit</p>	<p>Crêpe au jambon Omelette au fromage Salade verte Yaourt</p>	<p>Couscous royal Fromage Paris Brest</p>	<p>Saucisson à l'ail Quenelle au brochet Ebly Crème anglaise Biscuits</p>
SEMAINE BIO				
LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 1/12
<p>Betteraves en cubes Pâtes bolognaises Fromage Fruit</p>	<p>Salade de chou Sauté de veau marengo Carottes persillées Moelleux au chocolat</p>	<p>Pâté de campagne Raviolis tofu/basilic Salade verte Fruit</p>	<p>Salade verte aillée Saucisses de volaille Frites Fromage Compote</p>	<p>Carottes râpées Nuggets de saumon Epinards en branches à la crème Crêpes au sucre</p>

