














# COMPOSITION DES MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2019 (PRÉVISIONS)

LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8
Taboulé Steak haché  Gratin de courge Fromage Fruits	Carottes râpées  Tartiflette Salade verte Fruits	Maquereau <b>VF</b> Emincé de poulet rôti Chou-fleur à la crème Yaourt	Céleri rémoulade <b>VF</b> Escalope de volaille Purée de carotte Fromage Compote et biscuit	Charcuterie  Dos de cabillaud sauce provençale  Endives braisées Fromage Pâtisserie
LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
Férié	Chou rouge  Lasagnes de bœuf Salade verte Fruits	Œufs mayo <b>VF</b> Côte de porc Brocolis Fromage Fruits	Sardines <b>VF</b> Sauté de dinde aux olives Poêlée de céréales aux petits légumes Yaourt	Salade de haricots verts  Saumonette sauce aioli Boulgour Compote
LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
Macédoine / Mayo  Omelette Haricots verts Fruits	 Soupe de légumes <b>VF</b> Rôti de porc à la moutarde Polenta Compote	Tomates/ thon  Croquemonsieur Salade de fruits	Pizza Poisson pané  Courgettes à l'échalotte Glace	Betteraves en salade <b>VF</b> Poulet rôti Frites Yaourt
LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
Salade de féta  Cassoulet toulousain Compote	 Salade coleslaw Cordon bleu Petits pois Yaourt	Concombres Saucisse knack  Purée Glace	Mâche/ Champignons  Pâtes au saumon Fruits	Thon / Maïs / olives <b>VF</b> Blanquette de veau Riz Fruits

**Tous nos repas sont composés à partir de :**

**Fruits et/ou légumes**

**Pain, aliments céréaliers, pommes-de-terre, légumes secs**

**Viande/poisson/produits de la pêche**


**Matière grasse ajoutée**

**Produit laitier**

**Produits sucrés**

**Légende :**

**VF** : viande fraîche

 : produit surgelé

 : fait maison