

COMPOSITION DES MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2018 (prévisions)



LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9
Salade composée Pates carbonara Fruits	Bio : crêpe tomate/mozza Rôti de bœuf (macreuse) Haricots verts/fèves/champignons Flan caramel	Salade haricots verts Croque-monsieur Fromage Crêpe chocolat	Surimi mayo Bouchés fruits de mer Riz Coupe liégeoise choco/fraise	Velouté de lentilles Sauté de porc au cumin Courgettes persillées Fromage Bio : Fruits
LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
Salade poivron/thon Epaule d'agneau Flageolets Chou à la vanille	Sardines/citron Tajine de poulet olives/citron Semoule Fromage blanc	Frisée aux lardons Omelette fromage Banane	Tomates/mozza Bio : steak haché Brocolis/choux fleur Mousse au chocolat	Pizza Quenelle de brochet Bio : carottes persillées Fruits
LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
Cassoulet toulousain Fromage Bio : Fruits	Jambon cuit Demi- lunes aux légumes à la crème de champignons Compote	Maquereau sauce tomate Cordon bleu Purée Crème anglaise	Céleri rémoulade Moules marinières Ou Poissons panés Frites Petits suisses	Endives aux noix Bio : sauté de poulet façon chasseur Poêlée campagnarde Fromage Fruits
LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
Bio : betterave en salade Rougail de saucisses Boulgour Fromage Salade de fruits	Carottes/pommes Lapin à la moutarde Pommes noisette Bio : Fromage Fruits	Salade verte/dés de fromage Steak haché Pates Fromages Fruits	Soupe de légumes Escalope panée de dinde Purée de brocolis Muffin nature pépites chocolat	Salade de riz au thon Poisson meunière Bio : Epinards en branches Fromage Compote