

# MENUS NOVEMBRE 2023

		Semaine du 6 au 10	semaine du 13 au 17	semaine du 20 au 24
  	<b>Lundi</b>	filet de maquereau  steak pates petit suisse raisin	carottes rapées  chipolatas haricots verts saint paulin riz au lait 	salade d'endives gibelotte de lapin   lentilles saint nectaire compote
	<b>mardi</b>	salade de betteraves/mais  macaronis aux légumes  kiri pomme	pamplemousse filet de poisson pommes vapeur chèvre crème anglaise	 rillettes langue de bœuf   quinoa yaourt pomme
	<b>mercredi</b>	 salade verte sauté de bœuf  semoule fromage blanc coulis	Salade de pommes de terre  lasagnes aux légumes  chanteneige poire	 taboulé  roti de porc petits pois vache qui rit clafoutis 
	<b>jeudi</b>	salade de chou sescalope de dinde  carottes vichy camembert  chou à la crème	 macédoine de légumes sauté de veau  purée de pommes de terre petit suisse kiwi	salade de mache  quiche aux légumes  mimolette kiwi
	<b>vendredi</b>	concombres à la creme  Thon à la tomate riz mini babybel salade de fruits	 crêpe steak salsifis camembert banane	 salade de riz  saumon grillé épinards petit suisse poire

C  
e  
t  
t  
e  
p  
h  
o  
t  
o  
p  
a  
r  
A  
u  
t  
e  
u  
r  
i  
n  
c  
o  
n  
n  
u  
e  
s  
t  
s  
o  
u  
m  
i  
s  
-

e  
à  
l  
a  
l  
i  
c  
e  
n  
c  
e  
C  
C  
B  
Y

	pictogrammes
Semaine du 27 au 1/12	
avocat  poulet haricots blancs emmental kiwi	 fait maison  en conversion
salade de betteraves pot au feu/légumes du pot  fromage blanc coulis	 menu végétarien 
salade verte  grillade de porc chou fleur laitage pomme	viande bovine française  produit local
méli melo céleri/carottes   saumonette brocolis cantadou flan patissier 	 viande de porc française  conserve
salade verte couscous aux légumes  mimolette banane	 surgelés

