







Novembre 2018

MENUS CANTINE



	lundi	mardi	jeudi	vendredi
Du 05 au 09 novembre	Velouté d'halloween Pizza Royale Salade Fromage Banane 	Feuilleté au fromage Sauté de poulet façon chasseur Coquillettes Laitage aux fruits	 Salade de choux blanc Rôti de porc Duo de carottes au jus Fromage/Pâtisserie	Rosette, cornichons Dos de lieu noir Pommes de terre vapeur Crème dessert vanille
Du 12 au 16 novembre	Feuilleté du pêcheur Paupiette de veau Poêlée Lyonnaise Fromage/ Compote	Betteraves et maïs vinaigrette Jambon blanc Pâtes au gratin Laitage Bio	Concombre vinaigrette Pintade rôtie Petits pois carottes Fromage/Tarte Normande	Pâté de campagne Poisson pané Ratatouille Danette liègeoise
Du 19 au 23 novembre	Velouté de légumes Boulettes de bœuf aux petits légumes Couscous semoule Fromage/Compote gourmande	Batavia dès d'emmental, jambon Cuisse de poulet Haricots verts Crème dessert chocolat 	Feuilleté au fromage Saucisse de bœuf Haricots blanc sauce tomate Pâtisserie	Salade Piémontaise Pavé de poisson blanc maraichère Julienne de légumes Fromage blanc
Du 26 au 30 novembre	Macédoine de légumes Quiche Lorraine Salade Mousse chocolat	Sardines Sauté de dinde à la Normande Riz Compote	Velouté de légumes Boudin aux châtaignes Purée de pomme de terre Crème caramel 	Saucisson à l'ail Meunière de poisson Gratin de courgettes Fromage/Pâtisserie

Ce menu est transmis à titre indicatif, il peut varier en fonction des stocks et des livraisons

Tous nos plats préparés sont "fait maison"