



NOVEMBRE



	lundi	mardi	jeudi	vendredi
du 4 au 8	Velouté d'halloween Cordon bleu Pâtes au gruyère Fromage/fruit	Betteraves rouges Rosbeef Haricots verts Crème dessert	Potage vermicelle Rôti de porc Haricots blancs Fromage blanc	Saucisson à l'ail Dos de lieu à l'Américaine Blé Fromage/Pâtisserie
Du 11 au 15	 14 18	Maïs vinaigrette Tartiflette Salade Crème dessert bio	Soupe de légumes Poulet rôti Petit pois Fromage/fruit	Pizza royale Poisson pané Ratatouille Fromage/compote
Du 18 au 22	Salade et petits lardons Cuisse de pintade rôtie Choux fleur béchamel Laitage aux fruits bio	Carottes râpées Roti de dindonneau Gratin de Pomme de terre Compote	Velouté de potimarron à la châtaigne Jambon blanc Coquillettes sauce tomate Laitage bio	Mousse de volaille Suprême de colin sauce hollandaise Julienne de légumes Fromage/pâtisserie
Du 25 au 29	Macédoine de légumes Parmentier de canard Salade Fromage/pâtisserie	Feuilleté au fromage Chili con carné Fromage/fruit	Velouté du soleil Escalope de porc Lentilles au jus Semoule caramel raisin	Pâté de campagne Colin d'Alaska Carottes Vichy Fromage blanc aux fruits

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

Tous nos plats préparés sont "fait maison"*



NOVEMBRE

MENUS CANTINE

