







# NOVEMBRE 2021



semaine	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
du 01 nov au 07 nov				
du 08 nov au 14 nov	<b>Un petit air d'Halloween</b> Soupe aux ongles de sorcière Cerveille de souris sauce au jus de nez Yeux de Troll ensanglantés	Céleri rémoulade Jambon cru de pays Blé à la tomate <i>Fromage</i> Salade de fruits		Rillettes Brandade de morue <i>Fromage</i> Poire au chocolat
du 15 nov au 21 nov	Saucisson à l'ail Pâtes bolognaises <i>Fromage</i> Fruit	Salade piémontaise Boudin blanc Petits pois carottes <i>Fromage</i> Compote	Avocat Steak haché Haricots blancs <i>Fromage</i> Fruit	Carottes râpées Beignet de calamar Purée de patate douce <i>Yaourt</i>
du 22 nov au 28 nov	Salade d'endives Rosbeef Rösti de légumes Fruits au sirop	 <b>Menu végétarien</b> Coleslaw Quiche au fromage Salade <i>Laitage</i>	Salade fromage croutons Saucisse Purée de pois cassés <i>Laitage</i>	Terrine de campagne Steak de thon Riz à la tomate Crêpes confiture
du 29 nov au 05 déc	Taboulé Sauté de poulet Carottes au jus Glace	Soupe Pâté de pommes de terre Salade Fruit	Sardine à l'huile Endive au jambon béchamel Fromage blanc confiture	Mousse de volaille Poisson pané Epinards à la crème Flan pâtissier
				

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

Tous nos plats préparés sont « faits maison »

Les plats indiqués en italiques bleu sont BIO