



NOVEMBRE 2023



| semaine | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|------------------------------|--|---|---|--|
| du 30 oct au 05 nov |  <p>Les vacances de la Toussaint</p> | |  <p>BONJOUR NOVEMBRE</p> | |
| du 06 nov au 12 nov |  <p>Velouté d'Halloween Saucisse de porc Pâtes à la tomate Fromage compote</p> | <p>Endives et dés de fromage Emincé de poulet Ratatouille Laitage</p> | <p>Carottes râpées Bifteck Pommes rissolées <i>Crème dessert</i></p> | <p>Saucisson à l'ail Dos de lieu noir Purée de carottes Fromage Pâtisserie</p> |
| du 13 nov au 19 nov | <p>Feuilleté au fromage Chou Du Barry Fromage pâtisserie</p> | <p>Velouté de légumes Bourguignon Frites <i>Laitage</i></p> | <p>Concombre à la crème Poulet rôti Petits pois cuisinés <i>Crème dessert</i></p> | <p>Pâté de campagne Thon béchamel Riz Fromage compote</p> |
| Du 20 nov au 26 nov | <p>Salade piémontaise Cordon bleu Haricots verts Laitage</p> | <p>Velouté de butternut Rosbif Carottes vichy Crème dessert</p> |  <p>Menu végétarien Betteraves rouges et maïs vinaigrette Lasagne végétarien Fromage Fruit</p> | <p>Rillettes de porc Moules gratinées Pommes vapeur Fromage pâtisserie</p> |
| Du 27 nov au 03 déc | <p>Potage de légumes Saucisse de bœuf Riz sauce tomate Crème dessert</p> | <p>Jambon macédoine Rôti de porc Lentilles au jus <i>Laitage</i></p> | <p>Coleslaw Boudin aux châtaignes Purée de pommes de terre Fromage Fruit</p> | <p>Rosette Beignet de calamar Pâtes aux 3 fromages Crème dessert</p> |
| | <p>Toutes nos viandes sont d'origine France  <u>Nos fournisseurs locaux</u> Poisson Ribet-Beyrand (Limoges) Volaille Ferme de Beauregard (St Priest s/Aixe) Bœuf, porc, veau Ferme de Sargnat (St Martin le Vieux)</p> | |  <p>Allergènes pouvant être contenus dans certains plats</p> | |

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

Les plats indiqués en italiques bleu sont BIO