



# NOVEMBRE 2024



semaine	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	<h2>NOVEMBRE</h2>			
du 04 nov au 10 nov	<p>Velouté d'Halloween Nuggets de poulet Pâtes au fromage Fruit</p>	<p>Salade piémontaise Rôti de porc Haricots verts <i>Crème dessert</i></p>	<p>Saucisson à l'ail Bifteck Frites <i>Laitage</i></p>	<p>Potage légumes vermicelles Poisson pané Carottes vichy pâtisserie</p>
du 11 nov au 17 nov		<p>Velouté de légumes Bourguignon Pommes de terre vapeur <i>Laitage</i></p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette Poulet rôti Petits pois cuisinés Fruit</p>	<p>Pâté de campagne Dos de lieu à la tomate Coquillettes Pâtisserie</p>
Du 18 nov au 24 nov	<p>Velouté de potimarron Cordon bleu Ratatouille <i>Laitage</i></p>	<p><b>Menu végétarien</b> Salade vinaigrette Pizza aux légumes et fromage Fromage fruit</p>	<p>Feuilleté au fromage Blanquette de veau Riz <i>Crème dessert</i></p>	<p>Macédoine de légumes filet de colin meunière brocolis béchamel pâtisserie</p>
Du 25 nov au 01 déc	<p>Endives fromage vinaigrette Quenelles de volaille Semoule <i>Crème dessert</i></p>	<p>Velouté du soleil Rosbif Frites <i>Laitage</i></p>	<p>Rillettes de porc Cuisse de pintade Chou-fleur au jus Fruit</p>	<p>Potage légumes vermicelles Penne au saumon Fromage pâtisserie</p>
	<p><b>BONJOUR DECEMBRE</b></p>		<p><b>Oh Oh Oh ! J'arrive Bientôt</b></p>	
	<p>Toutes nos viandes sont d'origine France <i>Nos fournisseurs locaux</i> <b>Poisson</b> Ribet-Beyrand (Limoges) <b>Volaille</b> Ferme de Beauregard (St Priest s/Aixe) <b>Bœuf, porc, veau</b> 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*