



Novembre

MENU DU MOIS DE NOVEMBRE 2017 DU 6 AU 30 NOVEMBRE 2017



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
DU 06 AU 10	Potage tomate vermicelle Rôti de dindonneau Haricots verts Yaourt sucré nature	Carottes râpées Lasagne à la Bolognaise Salade verte Edam Pomme	Salade campagnarde Chipolatas aux lentilles Vache qui rit orange	Cocktail pates jambon Filet de colin Ratatouille Gâteau basque
DU 13 AU 17	Velouté de volaille alphabet Paupiettes de veau Petit pois carottes Yaourt aromatisé	Céleri rave rémoulade Sauté de porc Coquillettes fromage Paris Brest	Salade de crevettes avocats Boulettes de bœuf Purée de pommes de terre Rondelé Banane	Médailles surimi Mayonnaise Moules au jus Frites maison Gouda Confiture fraise
DU 20 AU 22	Potage aux légumes Sauté de poulet Macaronis aux fromages Mousse au chocolat	Concombre en salade Tomates farcies Riz long Camembert Mandarine	Salade de tomates Rôti de bœuf aux légumes Liégeois vanille caramel	Cocktail de saumon fumé Dos de colin céréales Blé basquaise Emmental Clémentine
DU 27 AU 30	Rosette de Lyon au beurre Pilons de poulet Gratin courgettes pommes de terre Ile flottante	Velouté de potiron Pizza royale Salade verte composée Tomme blanche Kiwi	Œufs durs mayonnaise Daube de St André Pommes vapeur Kiri Compote de pomme	