



MENUS NOVEMBRE 2023

SEMAINE DU 6 au 10	SEMAINE DU 13 au 17	SEMAINE DU 20 au 24	SEMAINE DU 27 au 30
Lundi 6	Lundi 13	Lundi 20	Lundi 27
Surimi Médaille Mayo Lasagnes à la Bolognaise Croquant d'endives Crème dessert chocolat Bio	Rosette de Lyon Cuisse de Poulet forestière Gratin de chou fleur Edam Mandarine	Frou-frou endives jambon Hachis parmentier gratiné à l'emmental Compote à la pomme Biscuit	Avocat miettes de crabe Blanquette de veau à l'ancienne Riz créole Six de Savoie Banane
Mardi 7	Mardi 14	Mardi 21	Mardi 28
Potage tomate vermicelle Filet de cabillaud Couscous ratatouille Samos Clémentine	Velouté de volaille Dés de saumon Dieppoise Poêlée de Légumes Gaufre de Bruxelles	Potage velouté aux légumes Accras de Morue Pois gourmand carottes Camembert Poire	Soupe de poisson crustacés Anneaux de calamars la Romaine Légumes de soleil Salade verte Timbale vanille fraise
Jeudi 9	Jeudi 16	Jeudi 23	Jeudi 30
Duo Quinoa lentilles Rôti de porc ail confit Haricots de Vendée Glace Smarties Pop Up	Salade à l'Espagnole Riz façon Paëlla aux pilons de poulet  Crème Catalane	Piémontaise au jambon Rôti de veau en cocotte Beignets de salsifis Comté Clémentine	Mache salade croustons Spaghettis à la Bolognaise Emmental râpé Crème brûlée caramélisée
Vendredi 10	VENREDI 17	Vendredi 24	
Carottes râpées vinaigrette Pâtes en gratin à la Provençale Crème Anglaise Biscuit	Tarte au fromage Gnocchi à la tomate Croquant en salade Batônnet Lion caramel Biscuit	Salade concombre tomate Galette de Quinoa Boulgour aux petits légumes Choux à la crème vanille	