



MENUS NOVEMBRE 2024

SEMAINE DU 04 AU 08	SEMAINE DU 12 AU 15	SEMAINE DU 18 AU 22	SEMAINE DU 25 AU 29
Lundi 4		Lundi 18	Lundi 25
Croquant au saumon fumé Pilons de poulet fermier Riz Basquaise Crème dessert vanille		Cocktail coquillettes jambon Brochette de dinde marinée Pois Maraicher Tarte aux pommes	Médaillon de surimi mayo Hachis de Parmentier Mâche vinaigrette Churros au sucre
MARDI 5	Mardi 12	Mardi 19	Mardi 26
Potage tomate vermicelle Jambon Grill Salade mélangée Petit pot de glace fraise vanille	Bouillon de volaille alphabet Dos de colin frit Haricots verts croquants Bâtonnet Nesquik cacao	Soupe de poisson et crustacés Petites saucisses au ragoût de Lentilles AOP Bâtonnet de glace à l'eau	Saucisson sec beurre Ragoût de petites seiches à l'Armoricaine Trio de Quinoa Barre de Twist glacé
Jeudi 7	Jeudi 14	Jeudi 21	Jeudi 28
Pâté de campagne cornichons Blanquette de veau Blé Gouda Clémentine	Salade à l' Espagnole Paella Royale (Poulet / crevettes) Crème Catalane 	Dés de betterave Axoa de veau Riz créole Crème dessert chocolat	Concombre ciboulette Steak haché façon boucherie Frites maison St Paulin Kiwi
Vendredi 8	VENDREDI 15	Vendredi 22	Vendredi 29
Salade tomate concombre Torsades à la provençale Râpé emmental Donuts au sucre	Carottes râpées vinaigrette Steak Végé Purée pommes de terre Brie Banane	Croquant endives dés emmental Nuggets Végé Choux fleur au gratin Emmental Orange	Velouté de légumes Pizza Végé Salade batavia Pruneaux d'Agen sucre