




































MENUS NOVEMBRE 2023

	MARDI 31 OCTOBRE	MERCREDI 01 NOVEMBRE	JEUDI 02 NOVEMBRE	VENDREDI 03 NOVEMBRE
	MENU HALLOWEEN VELOUTE DE POTIRON AUX MARRONS WINGS DE POULET GRATIN DE COURGES BIO  DONUT HALLOWEEN	FERIE	SALADE VERTE SAUCISSE KNACK PUREE DE POMME DE TERRE  FROMAGE CREME GLACE 	PATE DE CAMPAGNE FILET DE MERLU MEUNIERE  HARICOTS VERTS BIO FROMAGE FRUIT FRAIS
LUNDI 06 NOVEMBRE	MARDI 07 NOVEMBRE	MERCREDI 08 NOVEMBRE	JEUDI 09 NOVEMBRE	VENDREDI 10 NOVEMBRE
CONCOMBRE AU FROMAGE FRAIS POULET SAUCE BASQUAISE  SEMOULE BIO  FROMAGE FRUIT FRAIS	POMELOS JAMBON/ DINDE COQUILLETES BIO FROMAGE RAPE TARTE AU CHOCOLAT MAISON 	CAROTTES RAPEES OMELETTE AUX HERBES RATATOUILLE  FROMAGE FRAIS ENTREMET FLAN 	SALADE VERTE  ESCALOPE CORDON BLEU RIZ / COURGETTES FROMAGE FRUIT FRAIS	SOUPE VOLAILLE/ VERMICELLES TOMATO FISH  GRATIN DE CHOUX FLEURS  MOUSSE AU CHOCOLAT BIO 
LUNDI 13 NOVEMBRE	MARDI 14 NOVEMBRE	MERCREDI 15 NOVEMBRE	JEUDI 16 NOVEMBRE	VENDREDI 17 NOVEMBRE
CONCOMBRE BIO A LA VINAIGRETTE  CHIPOLATAS/ SAUCISSE DE VOLAILLE PUREE DE POMME DE TERRE FROMAGE COMPOTE	CAROTTES BIO RAPEES  OMELETTE AUX POMMES DE TERRE  EPINARDS A LA CREME SALADE DE FRUITS	SALADE VERTE LASAGNES VEGETALES BIO  FROMAGE YAOURT AUX FRUITS MIXES	TABOULE A L'ORIENTALE  PILON DE POULET AUX HERBES HARICOTS VERTS  FROMAGE FRUITS FRAIS	SALADE VERTE  SAUCE BOLOGNAISE AU THON  TAGLIATELLES BIO FROMAGE RAPE FRUIT FRAIS
LUNDI 20 NOVEMBRE	MARDI 21 NOVEMBRE	MERCREDI 22 NOVEMBRE	JEUDI 23 NOVEMBRE	VENDREDI 24 NOVEMBRE
MACEDOINE DE LEGUMES ESCALOPE VIENNOISE GNOCCHI POTIMARRON BIO  TOURBILLON FRUITS ROUGES 	TARTE TOMATE/ CHEVRE  COLIN PANE POEELE DE LEGUMES GAUFRE 	SALADE VERTE CROQUE MONSIEUR MAISON  FRUIT FRAIS CREME GLACEE 	BETTERAVES VINAIGRETTE ROTI DE BŒUF BROCOLIS BIO/ PDT  FROMAGE BLANC BIO 	ROSETTE/ CORNICHONS DOS DE COLIN RIZ PILAF/ LEGUMES RATATOUILLE FROMAGE FRUIT FRAIS
LUNDI 27 NOVEMBRE	MARDI 28 NOVEMBRE	MERCREDI 29 NOVEMBRE	JEUDI 30 NOVEMBRE	
SALADE VERTE SAUTE DE BŒUF BOURGUIGNON  POMMES VAPEURS YAOURT AUX FRUITS MIXES	SARDINES A L'HUILE CROUSTI FROMAGER POËLEE INDIENNE AU CURRY FROMAGE FRUIT FRAIS 	SALADE MELANGE CRUDITES PIZZA 4 FROMAGES TARTE AUX FRUITS	COUSCOUS POULET/ BOULETTES  SEMOULE BIO  FROMAGE PAVE BANANE CACAO	



Les menus ont une valeur indicative, ils pourront être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement.

Nos produits sont souvent :

- Issus de circuits courts



- Fait maison



- Issus de l'agriculture biologique



Ils peuvent également être :

- Surgelés



mais nos produits surgelés sont bruts et retravaillés sur place

1