

MENU de NOVEMBRE 2018

Lundi 05
Salade de mâche aux radis noirs*

Rôti de porc aux pruneaux*
Flageolets à l'ail*
Fromage **bio** clémentine

Jeudi 08

Menu végétarien

Salade de carotte et noix
Curry de légumes* et pennes
Fromages **bio**
Pomme rôtie au sirop d'éérable*

Mardi 06

Velouté de potimarron*
Boulette de bœuf **bio** aux artichauts*
Riz pilaf
Kiwi
yaourt

Vendredi 09

Quiche lorraine*
Filet de cabillaud et sa crème de fenouil*
Ebly et choux fleur bio
Fromage
Compote pomme banane

Lundi 12

Betterave aux échalotes
Escalope de porc au *curry

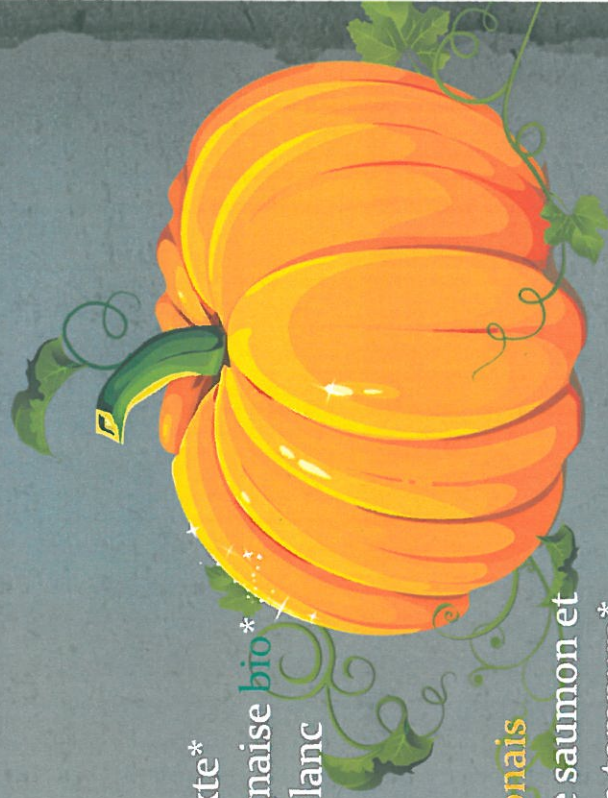
Boulgour aux légumes
Fromage **bio**
Flan

Mardi 13

Salade mixte*
Pate bolognaise **bio***
Fromage blanc
fruits

Jeudi 15

Repas Japonais
Sashimi de saumon et légumes en tempura*
Brochettes yakitori
Riz japonais*
Banane au maïs de coco perlé*



Vendredi 16

Velouté de

légumes*

Dos de cabillaud

bonne femme*

Poêlée de

carottes tomates

épinards

Fromage **bio**

fruits

Lundi 19

Salade verte

Confit de canard

Lentille à la

dijonnaise*

Fromage

Yaourt **bio**

Mardi 20

Bouché à la

reine*

Sauté de bœuf

minute caramel*

Riz **bio** au

curcuma

fruits

Jeudi 22

Salade de chou

vendéenne*

Pâte à la

marinière*

Fromage **bio**

Pâtisserie

maison*

Vendredi 23

Feuilleté au

fromage

Grillade de porc

Purée de

légumes*

Fruits

Liégeois **bio**

Lundi 26

Macédoine de

légumes*

Dos de cabillaud

crème de pois

chiche*

Semoule et

épinard **bio** à la

crème

Yaourt aux fruits

Mardi 27

Crème de

citrouille*

Saucisse Bernat

Ébly aux épices

Fromage **bio**

fruits

Vendredi 30

Rillettes de

poisson*

Boulette de

bœuf **bio** à la

tomate*

Haricots

beurres persillés

Fromage

Fromage fruits

Clafoutis aux

fruits*

