MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE

	Menu 1	Menu 2	Menu 3	Menu 4
Du 2 au 6				
Entrée	Potage de légumes mixés aux alphabets	Surimi mayonnaise	Salade composée tomate-concombre-mozzarella	Rosette de Lyon et cornichons
Plat + + Accompagnement	Pâtes bolognaise bio + gruyère râpé	Saucisse au four + purée de patate douce	Quiche aux poireaux	Poisson pané + riz
Dessert	Fruits de saison	Moelleux au chocolat	Fromage blanc aux fruits rouges	Fromage, fruits de saison
Du 9 au 13				
Entrée	Velouté de potimarron	Concombre à la crème	Œuf mayonnaise	Betteraves rouges
Plat + + Accompagnement	Boulettes de bœuf à la tomate + pommes de terre en dés	Poisson pané + semoule de couscous + sauce ratatouille	Panier au chèvre + salade verte	Steak haché + frites maison
Dessert	Flan nappé au caramel	Fruit de saison	Éclair au chocolat	Yaourt bio
Du 16 au 20				
Entrée	Friand au fromage	Potage de légumes et son alphabet‡	Tomates-mozzarella	Saucisson à l'ail et cornichons
Plat + + Accompagnement	Blanquette de dinde et sa sauce crémeuse + haricots verts	Tartiflette	Pizza 3 fromages	Tagliatelles au saumon
Dessert	Fromage, fruit de saison	Crumble aux pommes	Gâteau au yaourt	Fromage, fruit de saison
Du 23 au 27				
Entrée	Œufs mayonnaise	Terrine de campagne et cornichons	Carottes râpées	Potage de légumes et son alphabet
Plat + + Accompagnement	Hachis parmentier + salade verte	Dos de colin sauce provençale + blé	Cordon bleu + petits pois-carottes	Pâtes carbonara
Dessert	Yaourt sucré	Gâteau au yaourt et pépites de chocolat	Gâteau au yaourt	Crème dessert à la vanille
Du 30 au 4				
Entrée	Salade de riz au thon	Salade piémontaise	Potage mixé de légumes	Céleri rémoulade
Plat + + Accompagnement	Saucisse aux lentilles, carottes et oignons	Dos de merlu sauce provençale + blé	Pâtes bolognaise bio + gruyère râpé	Rôti de dinde sauce normande + pommes de terre au four
Dessert	Petits-suisses sucrés	Gâteau au yaourt et pépites de chocolat	Compote	Fromage, fruits au sirop

Bon appétit !