

## - MENU DE NOVEMBRE 2020 -

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
2 novembre 2020	3 novembre 2020	5 novembre 2020	6 novembre 2020
Crêpes fromage	Cèleri rémoulade	Radis	Potage de légumes
Boulettes végétales	Gratin de potiron /PDT mascarpone	Steack hâché bœuf et petits pois	Poisson frais
Haricots verts	Escalope de dinde viennoise	Camembert	Ebly
Cocktail de fruits	Gouda et bananes	Pomme	Flamby
9 novembre 2020	10 novembre 2020	12 novembre 2020	13 novembre 2020
Potage vermicelle	Couscous et ses légumes	Carottes râpées	Pâté de campagne
Ratatouille		Rôti de porc pruneaux	Nuggets de poisson
Escalope de veau	Kiri	Fondue de poireaux	Riz à la tomate
Yaourt bio	Eclair au chocolat	Chèvre - Raisin	Fromage blanc bio
16 novembre 2020	17 novembre 2020	19 novembre 2020	20 novembre 2020
Betteraves rouges	Macédoine de légumes	Potage de légumes	Saucisson sec
Omelette	Cuisse de poulet et haricots beurrés	Tagliatelles à la carbonara	Poisson frais et boulgour
Galettes de légumes	Brie		Petits suisses
Yaourt bio citron et abricots	Poire	Orange	Petits gâteaux
23 novembre 2020	24 novembre 2020	26 novembre 2020	27 novembre 2020
<b>REPAS A THEME</b>	Salade d'endives	Chou rouge	Salade verte et croûtons
	Paupiettes de veau	Jardinière de légumes	Brandade de morue
<b>Italie</b>	Ratatouille	Boulettes végétales	Yaourts bio
	Crème dessert	Tomme noire et banane	Petits gâteaux

En raison des livraisons les menus peuvent-être modifiés  
 Viande provenant des régions Charente-Poitou ou Limousin

- Fabrication artisanale  
 Melons, Fraises, courgettes : production locale

Repas végétarien

