

## - MENU DE NOVEMBRE 2020 -

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>2 novembre 2020</b>	<b>3 novembre 2020</b>	<b>5 novembre 2020</b>	<b>6 novembre 2020</b>
Crêpes fromage 	Cèleri rémoulade	Radis	Potage de légumes
Boulettes végétales	Gratin de potiron /PDT mascarpone	Steack haché bœuf et petits pois	Poisson frais
Haricots verts	Escalope de dinde viennoise	Camembert	Ebly
Cocktail de fruits	Gouda et bananes	Pomme	Flamby
<b>9 novembre 2020</b>	<b>10 novembre 2020</b>	<b>12 novembre 2020</b>	<b>13 novembre 2020</b>
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
<b>16 novembre 2020</b>	<b>17 novembre 2020</b>	<b>19 novembre 2020</b>	<b>20 novembre 2020</b>
Betteraves rouges 	Macédoine de légumes	Potage de légumes	Saucisson sec
Omelette	Cuisse de poulet et haricots beurres	Tagliatelles à la carbonara	Poisson frais et boulgour
Galettes de légumes	Brie		Petits suisses
Yaourt bio citron et abricots	Poire	Orange	Petits gâteaux
<b>23 novembre 2020</b>	<b>24 novembre 2020</b>	<b>26 novembre 2020</b>	<b>27 novembre 2020</b>
<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

