

- MENU DE NOVEMBRE 2015 -

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<i>2 novembre 2015</i>	<i>3 novembre 2015</i>	<i>5 novembre 2015</i>	<i>6 novembre 2015</i>
Filets de maquereaux	Œuf mimosa	Choux en salade	Potage
Escalope de dinde et petits pois	Rosbeef et haricots verts	Paupiettes de veau et purée	Poissons frais et carottes à la crème
Fromage	Yaourt bio	Fromage	Yaourt
Pommes	Raisins	Cocktail de fruits	Bananes
<i>9 novembre 2015</i>	<i>10 novembre 2015</i>	<i>12 novembre 2015</i>	<i>13 novembre 2015</i>
Salami	Salade verte	Carottes râpées	Rillettes
Poulet basquaise et coquillettes	Jambon et frites	Rôti de porc aux pruneaux	Nuggets poisson et riz à la tomate
Petits suisses	Fromage blanc bio	Fondue de poireaux à la crème	Fromage
Oranges	Confiture	Compote	Poires
<i>16 novembre 2015</i>	<i>17 novembre 2015</i>	<i>19 novembre 2015</i>	<i>20 novembre 2015</i>
Couscous et ses légumes	Cèleri rémoulade	Macédoine mayonnaise	Potage
Yaourt bio	Rôti de dindonneau et lentilles bio	Aiguillettes canard et haricots verts	Brandade de morue
Clémentines	Mousse au chocolat	Fromage	Fromage
		Fruits	Cocktail de fruits
<i>23 novembre 2015</i>	<i>24 novembre 2015</i>	<i>26 novembre 2015</i>	<i>27 novembre 2015</i>
Rillettes de thon	Salade d'endives et noix	Betteraves rouges râpées	Friand au fromage
Steack hâché bœuf	Navarin d'agneau	Omelettes aux pommes de terre	Poisson frais et galettes de légumes
Gratin de choux fleur	et ses légumes	Fromage blanc bio	et Ebly
Pommes	Yaourt aux fruits	Compote	Clémentines

En raison des livraisons les menus peuvent-être modifiés

* Viande provenant des régions Charente-Poitou ou Limousin

*Melons, Fraises, courgettes : production locale

* fabrication artisanale