

- MENU DE NOVEMBRE 2016 -

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		<i>3 novembre 2016</i>	<i>4 novembre 2016</i>
		Lentilles aux dés de tomates	Potage légumes
		Escalope de dinde et petits pois	Filet de perche et quinoa carottes
		Fromage	Yaourt bio
		Pomme	Raisin
<i>7 novembre 2016</i>	<i>8 novembre 2016</i>	<i>10 novembre 2016</i>	<i>11 novembre 2016</i>
Salade aux pommes	Potage	Salami - cornichons	
Carré de porc et pommes de terre	Boulettes d'agneau - sauce orientale	Omelette - gratin de courgettes	FERIE
Fromage	Semoule	Fromage blanc bio	
Compote	Poire	Raisin	
<i>14 novembre 2016</i>	<i>15 novembre 2016</i>	<i>17 novembre 2016</i>	<i>18 novembre 2016</i>
Carottes râpées	Potage	Betteraves rouges	Sardines à l'huile
Rôti de bœuf et haricots verts	Cuisse de poulet et galettes légume	Boudin - Chipolatas	Paupiettes de veau et coquillettes
Fromage	Petits suisses	Purée	Fromage
Eclair au chocolat	Orange	Crème dessert	Pommes
<i>21 novembre 2016</i>	<i>22 novembre 2016</i>	<i>24 novembre 2016</i>	<i>25 novembre 2016</i>
Poireaux vinaigrette	Rillettes de thon	Potage	Salade verte aux noix
Navarin d'agneau et ses légumes	Steacks hâchés de bœuf	Rôti de dindonneau - carottes braisées	Brandade de morue
Yaourt bio	Gratin de chou fleur	Fromage	
Poires	Mousse au chocolat	Banane	Cocktail de fruits
<i>28 novembre 2016</i>	<i>29 novembre 2016</i>		
Coleslaw	Pâté de campagne		
Steacks hâchés veau -pôlée de légumes	Petit salé aux lentilles		
Fromage	Crème dessert		
Pâtisserie	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

* Légumes et/ou fruits crus

* Légumes et/ou fruits cuits

* Protéines

* Laitage

* Féculents