

- MENU DE NOVEMBRE 2018 -

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
5 novembre 2018	6 novembre 2018	8 novembre 2018	9 novembre 2018
Potage de légumes	Pommes de terre en salade	Crêpes au fromage	Salami cornichons
Steack haché de bœuf - carottes braisées	Rôti de dindonneau - haricots verts	Petit salé aux lentilles	Omelette - Gratins courgettes
Camembert -Chèvre	Yaourt nature	Kiri	Fromage blanc bio
Pomme	Raisin	Cocktail de fruits	Poire
12 novembre 2018	13 novembre 2018	15 novembre 2018	16 novembre 2018
Betteraves rouges	Potage aux vermicelles	Salade verte	Maquereaux à la moutarde
Navarin d'agneau et ses légumes	Poulet au curry et Eby	Spaghettis bolognaises	Poisson frais
Yaourt bio	Brie		Epinards à la crème
	Orange	Crème dessert	Banane
19 novembre 2018	20 novembre 2018	22 novembre 2018	23 novembre 2018
Carottes râpées		Potage de légumes	Céleri rémoulade
Rôti de porc et mojettes	Couscous et ses légumes	Cuisses de poulet -gratin choux fleur	Beignets calamars
Babybel		Petits suisses	Galettes de légumes
Clémentines	Riz au lait	Poire	Compote
26 novembre 2018	27 novembre 2018	29 novembre 2018	30 novembre 2018
Salade verte	Pâté de volaille	Potage aux vermicelles	Choux rouge ou poireaux vinaigrette
Duo de jambon - Frites	Bœuf bourguignon	Steack haché veau - haricots beurre	Tagliatelles saumon
Gouda	Riz	Saint Moret	Fromage blanc bio
Fruits	Yaourt bio	Kiwi	Confiture

En raison des livraisons les menus peuvent-être modifiés

Viande provenant des régions Charente-Poitou ou Limousin

- Fabrication artisanale

Melons, Fraises, courgettes : production locale