

Les menus du mois de novembre 2018

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade composée Paleron de bœuf braisé Pâtes bio au beurre Yaourt nature Fruits</p> <p>5</p>	<p>Salade verte / criques Grillade de porc Panaïs au jus Vache qui rit Compote de pommes</p> <p>6</p>	<p>Salade composée Cuisse de poulet bio Gratin de pommes boulangère Fromage frais nature Salade de fruits</p> <p>8</p>	<p>Quiche lorraine Filet de morue Carottes et navets à la vapeur Yaourt aux fruits</p> <p>9</p>
<p>Salade composée Sauté de volaille Semoule Yaourt bio Fruits</p> <p>12</p>	<p>Terrine de légumes au curcuma Omelette Gratin de choux fleur Kiri Crumble aux pommes</p> <p>13</p>	<p>Salade verte / céleri remoulade Sauté de porc bio Gratin de blettes Féculent Fromage blanc battu Flan au caramel</p> <p>15</p>	<p>Salade composée Moules marinières Frites Yaourt nature Fruits</p> <p>16</p>
<p>Salade verte bio Hachis Parmentier Fromage frais nature Fruits</p> <p>19</p>	<p>Salade composée Rôti de veau Carottes braisées Féculent Yaourt nature Compote de pommes</p> <p>20</p>	<p>Potage ambassadeur Cuisse de poulet bio Bombine Vache qui rit Pommes cuites au four</p> <p>22</p>	<p>Salade de pâtes Saumonette rôtie au citron Fenouil braisé Danette vanille</p> <p>23</p>
<p>Salade de betteraves rouges Paupiette de veau Haricots verts persillés Yaourt nature Fruits</p> <p>26</p>	<p>Salade composée Sauté de volaille Boullgour Kiri Ananas au sirop</p> <p>27</p>	<p>Salade verte / sardines Poulet rôti bio Frites Fromage frais nature Compote de poires</p> <p>29</p>	<p>Carottes râpées Filet de saumon aux légumes Poireaux à la crème Yaourt nature bio Tarte aux pommes</p> <p>30</p>