Menu du mois de

Novembre

Lundi 2-nov	Mardi 3-nov	Mercredi 4-nov	Jeudi 5-nov	Vendredi 6-nov
Carottes rapées Sauté de volaille chasseur Petits pois Saint paulin bio Mousse au chocolat	Choux blanc Jambon braisé pomme de terre rôties fromage blanc Pêche au sirop	Crêpe au fromage Chipo Merguez frites Cotentin Crème dessert vanille	Betteraves Choucroute Petit suisse aux fruit bio cheese cake maison	Salade piémontaise Œufs florentines chèvre/ pain bio Poire
Lundi 09-nov	**Mardi 10-nov**	**Mercredi 11-nov**	**Jeudi 12-nov**	**Vendredi 13-nov**
Crêpe au fromage Omelette Fondue de courgettes Yaourt nature bio Clémentines	Salade Tourangelle Sauté de poulet Haricots beurres Chanteneige bio compote de pomme		Céleri rémoulade Cassoulet Fromage blanc aux fruits Clémentines Pain bio	Salade de lentille HVE d'authon Dos de colin Printanière de légumes Edam Chouquettes
Lundi 16-nov	**Mardi 17-nov**	**Mercredi 18-nov**	**Jeudi 19-nov**	**Vendredi 20-nov**
Saucisson à l'ail Poulet à l'américaine Purée de pomme de terre Yaourt nature bio Orange	Salade de choux aux lardo Cheeseburger frites petits suisse aux fruits pomme	Carotte râpées Dos de colin provençale Coquillettes Fromage blanc Compote de pomme	Betterave vinaigrette Rôti de porc à l'espagnole Lentille hve d'authon Camembert pain bio Gâteaude crêpes	Céleri rémoulade Poisson pané Brocolis Chanteneige bio Poire
Lundi 23-nov	**Mardi 24-nov**	**Mercredi 25-nov**	**Jeudi nov**	**Vendredi 27-nov**
Saucisson sec Roti de dinde sauce poulette Choux de bruxelles Camembert Compote de pomme	Nems Poulet à l'asiatique Nouilles chinoises Fromage blanc Beignetde pomme	Carottes râpées Bœuf parmentier salade verte Cotentin ail&fines herbes Coupe liegeoise au chocolat	Terrine de poisson Pilao de poulet Haricots verts bio fromage blanc aux fruits Poire	œuf mayonnaise Brandade Petits suisses aux fruits bio Sablé breton