

MENU NOVEMBRE

DATE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 4 Novembre Au 8	Mortadelle Roti de porc à la dijonnaise Haricots blancs Milk-shake à l'ananas	Salade bûcheronne Filet de merlu à l'oseille Riz pilaf Eclair chocolat	Salami Poulet colombo Boulgour – Carottes Camembert Pommes	Coleslaw à la tomate Carbonnade flamande Purée de potimarron Donuts	Feuilleté au fromage Boulettes de bœuf Spaghetti Poire au sirop
Du 12 au 15		Rillettes Escalope de dinde au maroilles Haricots verts/Céréales gourmandes Gaufre sauce chocolat	Rillettes de poisson Rougail de merguez Riz à l'échalote Petits suisses naturels	Salade d'haricots rouges maïs Gratin de pâtes aux petits légumes Camembert Quatre-quarts au citron	Macédoine de légumes Bœuf bourguignon Pommes de terre rôties aux herbes Crème dessert pistache
Du 18 au 22	Crêpes au fromage Sauté de dinde à l'estragon Poêlée de légumes Yaourt Bio	Velouté de légumes Gratin choux fleurs et brocolis Brie Crêpes au caramel beurre salé	Œufs au thon Poutine normande (Pommes de terre- viande hachée-sauce camembert) Yaourt aromatisé	Surimi Jambon rôti Flageolets aux petits légumes Beignet à la noisette	Velouté de lentilles Flan de poisson aux légumes Salade verte et jeunes pousses Banane
Du 25 au 29	Beignets de calamars sauce tartare Sauté de porc au caramel Boulgour Yaourt à boire à la grenadine	Salade de cervelas Bœuf mode Légumes vapeurs beurre maître d'hôtel Pêche façon melba	Tarte au fromage Cordon bleu Petits pois Pomme au four	Taboulé aux betteraves/pomme verte Manchons de poulet Pommes de terre rôties Duo de compote Crumble	Velouté de carottes Macaronis aux 3 fromages Salade verte Riz au lait