

MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2024

	Du 4 au 08 Novembre	Du 11 au 15 novembre	Du 18 au 22 novembre	Du 25 au 29 novembre
Lundi	Betteraves vinaigrette Hachis Parmentier* Salade Fromage Banane	FERIE	Taboulé Poulet à la crème haricots verts Liégeois Vanille	Coleslaw Chipolata (*3) Lentilles vertes (*2) Fromage Banane
Mardi	Carottes râpées Gratin de pâtes aux épinards Fromage Mousse au chocolat	Céleri rémoulade Lasagnes à la Bolognaise* Salade verte Yaourt à la myrtille (*1)	Salade PDT/thon Bœuf carottes Fromage Clémentine	Endives vinaigrette Sauté de volaille forestier Rôtis de légumes Yaourt bio
Mercredi	Salade de riz et thon Saucisse Haricots verts Yaourt bio	Rosette Brandade de poisson Fromage Fruit	Carottes râpées Rougail saucisse Riz Yaourt	Crudités Blanquette à l'ancienne Pâtes Flan pâtissier
Jeudi	Tomates/maïs et surimi Poisson du marché Pommes de terre Fromage Raisin	Velouté de choux-fleur Filet meunière Pommes de terre Fromage Kiwi (*4)	Friand fromage Poisson du marché Epinards à la crème Salade de fruits frais	Carottes râpées Brandade de poisson Salade Fromage Pomme
Vendredi	Haricots verts/emmental Poulet Tandoori Riz Thaï Tarte aux pommes	Chou/maïs/emmental Cordon bleu Salsifis à la crème Cookie aux pépites	Potage de légumes Boulettes de bœuf* Pâtes (*2) Glace	Céleri rémoulade Steak haché* PDT sautées Flan pâtissier
	(*1) Ferme de la Rochette (*2) La plume au vent * Viande bovine française	(*3) Tradition de Vendée (*4) Vergers Chaillot		