

## MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2023

	Du 6 au 10 Novembre	Du 13 au 17 novembre	Du 20 au 24 novembre	Du 27 au 1er décembre
Lundi	Betteraves vinaigrette Sauté de porc Marengo Purée Fromage Fruit	Céleri rémoulade Hachis Parmentier* Salade Fromage Compote de pommes	Coleslaw Poulet à la crème Riz Pilaf Liégeois vanille	Taboulé Chipolata (*3) Lentilles vertes Fromage Banane
Mardi	Taboulé Nuggets de blé Carottes persillées Fromage Mousse au chocolat	Salade PDT/thon Sauté de poulet Haricots beurre Yaourt à la fraise (*1) Banane	Salade niçoise Bœuf carottes Fromage Fruit	Endives vinaigrette Sauté de volaille au curry Gratin de chou-fleur Yaourt bio
Mercredi	Salade de riz et thon Saucisse Haricots verts Glace	Rosette Brandade de poisson Fromage Raisin	Carottes râpées Rougail saucisse Riz Yaourt	Crudités Blanquette à l'ancienne Pâte Flan pâtissier
Jeudi	Tomates/maïs et surimi Poisson du marché Pommes de terre Fromage Fruit	Velouté carottes au cumin Filet meunière Epinards à la crème Kiwi (*4)	Friand fromage Poisson du marché Purée de brocoli Salade de fruits frais	Carottes râpées Brandade de morue Salade Fromage Fruit
Vendredi	Haricots verts/cervelas Poulet Tandoori Riz Thai Tarte aux pommes	Chou/maïs/emmental Boulettes de bœuf Pâtes (*2) Flan pâtissier	Potage de légumes Cordon bleu Pâtes Glace	Salade coquillettes/jambon Steak haché* Purée de potiron Mille-feuille
	(*1) Ferme de la Rochette (*2) La plume au vent * Viande bovine française	(*3) Tradition de Vendée (*4) Vergers Chaillot		