

MENUS DE LA CANTINE – MOIS NOVEMBRE 2020

Toutes les viandes bovines sont d'origine française// Poissons sont issus de la pêche responsable

Lundi 2 Novembre	Mardi 3 Novembre	Jeudi 5 Novembre	Vendredi 6 Novembre
Potage* Poisson maraîchère Pommes vapeur Epinards Compote de fruits biscuits	Salade de Tortis* Rôti de dindes aux pommes* Pois carottes Salsifis Crème dessert*	Salade d'avocat* Paupiette de veau façon Marengo* Pâtes Yaourt aromatisé	Couscous et ses légumes* Semoule Fromage Fruits de saison
Lundi 9 Novembre	Mardi 10 Novembre	Jeudi 12 Novembre	Vendredi 13 Novembre
Betteraves mimosa* Mijoté de porc à l'ananas* Poêlée de légumes Fromage blanc sucré	Velouté de potirons* Poisson Riz sauce tomate Flan caramel*	Macédoine de légumes Corn flakes de poulet Frites* Pommes au four*	Potage* Tarte paysanne* Salade Crème dessert*
Lundi 16 Novembre	Mardi 17 Novembre	Jeudi 19 Novembre	Vendredi 20 Novembre
Potage Crécy* Tagliatelles au saumon* Yaourt Malo sucré	Riz au thon* Boules de veau en sauce* Trio de légumes Fromage Compote	Salade composée* Saucisse Poêlée Sarladaise Haricots beurre Fromage blanc aux fruits	Concombre à la crème* Rôti de porc charcutière* Gratin dauphinois* Fruits de saison
Lundi 23 Novembre	Mardi 24 Novembre	Jeudi 26 Novembre	Vendredi 27 Novembre
Potage panais, pommes de terre* Croq Veggie – Riz à la tomate Beignets à la framboise	Quiche aux légumes* Bœuf Bourguignon* Pâtes Yaourts à boire	Croissillon fromage Emincé de volaille à la crème* Mêlée d'haricots Liégeois*	Pot au feu et ses petits légumes* Fromage frais Duo pommes – poires*
Lundi 30 Novembre	Mardi 1^{er} Décembre	Jeudi 3 Décembre	Vendredi 4 Décembre
Crudités* Nuggets de blé Coquillettes Fromage Fruit de saison	Œufs mimosa* Chipolatas Lentilles Fromage Tarte aux pommes*	Rillettes de poissons Cuisse de poulet au cidre* Poêlée de légumes Mousse au chocolat	Duo de saucissons Poisson sauce hollandaise Blé aux légumes Yaourt sucré Malo

*Fait Maison

