



Menus du 4 novembre au 29 novembre 2019 (standard, sans porc, végétarien)

	Du 4 au 8 novembre	Du 12 au 15 novembre	Du 18 au 22 novembre	Du 25 au 29 novembre
Lundi	Salade de pommes de terre à l'échalote Dinde émincée au curry <i>Pavé de merlu sauce citron</i> Carottes braisées Petit moulé nature Compote de pommes fraises	FERIE	Salade harmonie ou Radis râpé vinaigrette Pilon de poulet sauce paëlla <i>Croq veggie tomate</i> Riz BIO créole Tomme blanche ou Petit moulé nature Mousse au chocolat noir Ou Liégeois à la vanille	Céleri rémoulade ou Laitue iceberg <i>Pavé de poisson mariné au citron</i> Haricots blancs à la tomate Saint Paulin ou Fromy Compote de pommes fraises ou pommes pêches
Mardi	Salade de betteraves <i>Steak de colin à la tomate</i> Semoule Yaourt aromatisé Fruit de saison scolaire	Radis ou Céleri rémoulade Florentine de veau sauce normande <i>Merlu sauce normande</i> Purée de pommes de terre lisse Fromage frais au sel de guérande Ou Camembert Crème dessert au caramel Ou Liégeois au chocolat	Roulé au fromage Jambon de paris <i>Colin sauce méridionale</i> Mélange légumes et brocolis Fromage blanc aux fruits Fruit de saison	Salade de tortis au surimi Ou Salade de blé à la catalane Burger de veau sauce à l'ancienne <i>Nuggets de blé</i> Carottes rondelles sauce miel-orange Carré de l'est ou Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison
Jeudi	Céleri rémoulade <i>Riz bio au chili végétarien</i> Brie Mousse au chocolat au lait	Salade de blé à la catalane ou Salade de coquillettes à la parisienne Poulet sauté aux oignons <i>Boulettes de soja sauce au fromage blanc au curry</i> Petits pois très fins Edam ou Fraidou" Pommes Golden ou Banane Cavendish	Salade verte ou Endives vinaigrette Omelette Epinards béchamel Cotentin nature ou Bleu Gâteau de semoulecaramel et coulis de pêche grose	Salade de mâches et raisins secs vinaigrette caramel Escalope de poulet au jus <i>Merlu sauce normande</i> Purée de céleri et potiron Yaourt nature bio Moëlleux pomme cannelle maison
Vendredi	Laitue iceberg Carré de porc fumé au jus <i>Escalope de blé panée</i> Chou-fleur béchamel Fromy Doughnuts au sucre	Duo de carottes ou Salade farandole Colin meunière Haricots verts BIO Petit suisse aux fruits ou sucré Gâteau aux brisures d'Oréo maison	Macédoine mayonnaise Ou Salade de betteraves Poisson blanc gratiné au fromage Macaronis BIO Montboissier ou Chèvreine Fruit de saison scolaire	Oeufs durs sauce andalouse Boulettes d'agneau sauce tajine <i>Semoule façon couscous</i> Semoule Fraidou ou Saint Nectaire Fruit de saison scolaire