



MENU DU MOIS  
NOVEMBRE 2024

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement ou des problèmes techniques. Certaines viandes sont d'origine France : JOUBERT ANGLIERS. Les légumes frais sont du Maraîcher EARL de NOUÈRE, les fromages AOC.



**Lundi**

**Mardi**

**Jeudi**

**Vendredi**

<p><b>04 Novembre</b></p> <p>Taboulé Omelette Gruyère Brioche confiture</p>	<p><b>05 Novembre</b></p> <p>Potage à la tomate Steak haché Salsifis Yaourt</p>	<p><b>07 Novembre</b></p> <p>Haricots verts – thon Pâtes à la bolognaise Pommes</p>	<p><b>08 Novembre</b></p> <p>Betteraves rouges Filet de Julienne Semoule Crème au chocolat</p>
<p><b>11 Novembre</b></p> <p>ARMISTICE 1918</p>	<p><b>12 Novembre</b></p> <p>Salade d'endives Boudin noir Purée Fromage blanc</p>	<p><b>14 Novembre</b></p> <p>Salade Niçoise Nuggets Ratatouille Crème à la vanille</p>	<p><b>15 Novembre</b></p> <p>Saucisson sec – beurre Filet de Lieu Noir Haricots blancs Yaourt</p>
<p><b>18 Novembre</b></p> <p>Potage de légumes Quiche chèvre – épinards Clémentines</p>	<p><b>19 Novembre</b></p> <p>Potage vermicelle Pané de veau Haricots verts Madeleine chocolatée</p>	<p><b>21 Novembre</b></p> <p>Macédoine de légume mayonnaise Jambon blanc Gratin de choux-fleurs Crème au caramel</p>	<p><b>22 Novembre</b></p> <p>Pâté Filet de Colin Riz Pêche au sirop</p>
<p><b>25 Novembre</b></p> <p>Céleris rémoulade Tarte tomate – gruyère Crème à la pistache</p>	<p><b>26 Novembre</b></p> <p>Potage poule vermicelle Escalope de dinde Petits pois Yaourt</p>	<p><b>28 Novembre</b></p> <p>Salade forestière Tartiflette Pommes</p>	<p><b>29 Novembre</b></p> <p>Carottes râpées Poisson pané Flageolets Yaourt</p>