Menus du mois de NOVEMBRE 2018

Ces menus sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements et de la saison pour les produits frais achetés en circuit court de proximité

LUNDI 5	MARDI 6	JEUDI 8	VENDREDI 9
potage perle du japon **escalope milanaise** **carottes forestières** **fruit bio**	**crêpe au fromage** **brochette orientale** **haricots verts** **cocktail de fruits**	**salade d'endives composée** (endives,jambon blanc,tomate) **filet de poisson meunière** (80% filet de hoki) **riz tomaté** **yaourt nature bio**	**œuf mayonnaise** **steak fromager** **purée** **fruit**
LUNDI 12	**MARDI 13**	**JEUDI 15**	**VENDREDI 16**
salade de cervelas (pomme de terre,cervelas,tomate) **rôti de veau bio** **gratin de courgettes** **île flottante**	**saucisson beurre** **escalope de volaille champignons** **poêlée de légumes** **gâteau aux pommes maison**	**potage crécy** **petit salé** **lentilles** **crème chocolat bio**	**salade de maïs** **brandade de morue** **salade verte** **fruit bio**
LUNDI 19	**MARDI 20**	**JEUDI 22**	**VENDREDI 23**
salade toscane (pâtes tricolores,tomate,j.blanc,olive) **sot l'y laisse de dinde** **haricots plats** **compote**	**pêche au thon** **omelette de pomme de terre** **salade verte bio** **petits suisses**	**quiche lorraine** **blanquette de veau** **semoule bio** **fruit**	**salade d'hiver** (salade,pomme mandarine) **filet de poisson pâné** (70% de colin) **épinard béchamel** **tarte flan patissier**
LUNDI 26	**MARDI 27**	**JEUDI 29**	**VENDREDI 30**
salade piémontaise (PDT,tomate,œuf,cornichon,mayo) **rôti de porc** **gratin de légumes** **fruit bio**	**carottes rapées bio** **steak de veau** **petits pois** **camembert**	**potage de légumes** **tomate farcie** **riz** **yaourt aromatisé bio**	**salade aux pommes** **beignets de calamars** **coquillettes bio** **crème anglaise/ biscuits**

Menus validés par la commission menu du 4 juillet 2018