



Menu du mois de NOVEMBRE 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				1
				férié
4	repas végétarien 5	6	7	8
endives aux pommes pâtes Jambon fromage blanc bio sucré	œuf dur mayonnaise pizza aux légumes salade gouda compote bio	concombre cordon bleu ratatouille flan vanille	haricots beurre bœuf bourguignon pommes rissolées p'tit louis poire	soupe au butternut colin meunière épinards à la crème brie banane
11	12	13	REPAS BIO 14	15
férié	poireaux vinaigrette paupiette de veau purée maison babybel orange	concombre hoki sauce beurre blanc choux fleurs fromage gâteau au chocolat	carottes râpées petit salé haricots blancs yaourt aromatisé	mâche aux raisins secs sauté d'agneau semoule glace
repas végétarien 18	19	20	21	22
asperges omelette pâtes saint-môret pomme	celeris remoulade steak de veau haricots verts persillés tomme blanche semoule au lait	endives aux fromages sauté de porc garniture de légumes velouté aux fruits	salade bombay sauté de dinde à l'indienne riz mousse au chocolat	saucisson à l'ail poisson à l'américaine brocolis cantal kiwi
25	26	27	28	repas végétarien 29
avocat au thon chipolatas carottes emmental tarte au flan	betteraves à l'orange poisson au curry pomme vapeur chèvre raisins	radis et beurre blanquette de veau boulgour edam salade de fruits	taboulé maison cuisse de poulet petit pois kiri clementine	soupe aux légumes steak fromager salsifis au curcuma liégeois vanille

Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France, sauf pour le steak haché et la viande hachée

Veau Limousin de moins de 6 mois 1/2, né, élevé et abattu en France

Poulet fermier

Les plats écrits en bleu contiennent du porc ou la préparation peut en contenir

En fonction de nos livraisons, nous nous réservons le droit de modifier le menu du jour sans préavis.

Mercredi : CLSH

