



## MENUS – NOVEMBRE 2023

- Lundi 06 Carotte râpée vinaigrette – steak haché grillé – frites – compote de pommes bio  
Mardi 07 Sardine à l’huile et citron – rôti de porc aux pruneaux – poêlée de brocolis et champignons – yaourt aux fruits  
Jeudi 09 Potage de légumes bio – curry de légumes à l’indienne – pâtes au beurre bio – tarte aux pommes  
Vendredi 10 Pâté de campagne – parmentier de poisson blanc – salade verte bio – fruit de saison
- Lundi 13 Betteraves bio – spaghettis bolognaise aux lentilles bio – fruit de saison bio  
Mardi 14 Potage Brésilien – sauté de bœuf Bourguignon – carottes Vichy – éclair au chocolat  
Jeudi 16 Salade Lyonnaise – quenelles de brochet sauce Lyonnaise – poêlée champêtre – fromage blanc aux Pralines de Lyon  
Vendredi 17 Pizza au fromage – escalope de porc sauce moutarde – purée de légumes – fruit de saison
- Lundi 20 Chou rouge à l’emmental – chili sin carne maison – yaourt aromatisé  
Mardi 21 Saucisson à l’ail – rôti de veau sauce forestière – haricots verts persillés – fruit de saison  
Jeudi 23 Potage courgette et Kiri – jambon grillé – purée de pommes de terre bio – flan gourmand  
Vendredi 24 Feuilleté au fromage – pavé de Hoki sauce Armoricaïne – blé à la tomate bio – fruit de saison bio
- Lundi 27 Salade de mâche, bleu et noix – pané de colin d’Alaska – frites – yaourt aux fruits mixés bio  
Mardi 28 Taboulé maison – steak de soja à la sauce tomate – haricots beurre au beurre – chou à la crème  
Jeudi 30 Potage tomate vermicelle – blanquette de veau à la crème – carottes Vichy – crème au chocolat maison

**Sous réserve de modification suivant approvisionnement.**

*Viandes origines France (Nouvelle Aquitaine) : Fournisseur TRANSGOURMET*