



# Menus mois de novembre 2024



<b>Lundi 4/11</b>	<b>Mardi 5/11</b>	<b>Mercredi 6/11 ALSH</b>	<b>Jeudi 7/11</b>	<b>Vendredi 8/11</b>
Carottes râpées aux pommes* Pennes au thon et à la tomate* Salade Duo mousse au chocolat	Piémontaise* Cuisse de poulet rôti aux herbes Trio de légumes* Pomme*	<i>Tarte au fromage</i> <i>Escalope de poulet</i> <i>Haricots verts*</i> <i>Crème vanille</i>	Betteraves rouges/cèleri Colombo véggie* Riz* Yaourt aux fruits mixés*	Soupe à l'oignon petits croutons et emmental Filet de lieu sauce hollandaise Poêlée maraichère Fromage blanc vanille
<b>Lundi 11/11</b>	<b>Mardi 12/11</b>	<b>Mercredi 13/11 ALSH</b>	<b>Jeudi 14/11</b>	<b>Vendredi 15/11</b>
FERIE	Velouté Dubarry* Parmentier à l'égrené de pois* Salade Brie ou vache qui rit*	<i>Velouté de bolet</i> <i>Rôti de porc</i> <i>Gratin de choux fleur</i> <i>Yaourt sucré</i>	Salade Marco Polo Steak haché Petits pois/carottes Ile flottante	Salade/ duo de fromage Emincé de porc au curry Semoule de couscous* Poire nashi
<b>Lundi 18/11</b>	<b>Mardi 19/11</b>	<b>Mercredi 20/11 ALSH</b>	<b>Jeudi 21/11</b>	<b>Vendredi 22/11</b>
Salade niçoise* Sauté de dinde au paprika Cubes de butternut rôti Crème caramel (Rosnoën)	Toast chèvre chaud au miel Carbonnade flamande Frites Salade de fruits*	<i>Saucisson à l'ail</i> <i>Boulettes de bœuf</i> <i>Purée</i> <i>Clémentine</i>	Terrine de campagne/ cornichon Filet de poisson sauce soleil Céré'sun* Fromage blanc aux fruits	Soupe tomate/vermicelle Œufs brouillés à l'emmental Haricots verts* Choux à la chantilly
<b>Lundi 25/11</b>	<b>Mardi 26/11</b>	<b>Mercredi 27/11 ALSH</b>	<b>Jeudi 28/11</b>	<b>Vendredi 29/11</b>
Velouté de légumes* Gratin de pâtes au butternut et mascarpone* Far breton maison	Betteraves rouges/maïs* Rôti de dinde Printanière de légumes* Fromage	<i>Bruschetta margarita</i> <i>Filet de lieu sauce citron</i> <i>Riz*</i> <i>Liégeois au chocolat</i>	Salade du Léon Calamar à l'armoricaine Pomme de terre vapeur* Yaourt sucré*	Salade de blé poulet/curry* Bœuf braisé Carottes vichy* Clémentine

De la salade verte est proposée à chaque repas.  
Ces menus peuvent être modifiés en cas de défaillance de fournisseur ou impératif de service.  
Toutes les viandes sont origine France et le poisson label pêche durable MSC

\*Contient des produits issus de l'agriculture biologique

Repas végétarien