



Menus établis suite à la commission des menus du 19 septembre

LUNDI 19 NOVEMBRE	MARDI 20 NOVEMBRE	MERCREDI 21 NOVEMBRE	JEUDI 22 NOVEMBRE	VENDREDI 23 NOVEMBRE
Macédoine Mayonnaise (Maison)	Couscous complet	Jambon, beurre	Salade verte	Potage de légumes (Maison)
Rôti de porc	Semoule, légumes, boule d'agneau (Maison)	Quenelle en sauce	Estouffade de boeuf (maison)	Morceaux de colin sautés
Jeunes carottes dans le jus	(sal. verte pour les primaires)	Haricots verts bio	Gratin dauphinois (Maison)	Riz à l'espagnole (poivrons)
Fromage	Flan vanille	Fromage	Fromage blanc	Fromage
Fruit de saison		Eclair au chocolat	Confiture	Fruit de saison
LUNDI 26 NOVEMBRE	MARDI 27 NOVEMBRE	MERCREDI 28 NOVEMBRE	JEUDI 29 NOVEMBRE	VENDREDI 30 NOVEMBRE
Pâté de campagne, cornichons	Potage de légumes	Salade verte	Salade de riz (Maison)	Potage de courgette vache qui rit (Maison)
Emincé de dinde en sauce	Sauté d'agneau aux épices (Maison)	Boule de beef en sauce	Œufs frais sauce Aurore	Cabillaud grillé
Choux-fleurs béchamel	Haricots blancs	Macaronis	Epinards à la crème	Ecrasé de pomme de terre (Maison)
Petit suisse	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt fermier
Fruit de saison	Salade de fruits frais (Maison)	Fruit de saison	Fruit de saison	Gaufrette
Pain issu de farine BIO, servi tous les jours.				