

Jours	Entrée	Plat	Accompagnement	Laitage	Dessert
9/11	Potage F	Rôti de porc F	Lentilles F		Yaourt C
10/11	Céleri F	Rougail F	Riz F	St Nectaire F	Raisin F
11/11					
12/11	Tomate F	Escalope de veau	Haricots verts C	Brie F	Gâteau chocolat F
13/11	Brocolis F	Filet de poisson F	Pomme de terre F	Kiri C	Poire F
16/11	Salade œuf F	Légumes sautés F	Boulgour F		Fromage blanc C
17/11	Potage F	Tartiflette F	Salade F		Fruit cuit F
18/11	Radis F	Tartiflette F	Salade F		Compote C
19/11	Pâté F	Couscous d'agneau F	Légumes semoule F	Vache qui rit C	Pomme F
20/11	Chou chinois F	Filet de poisson F	Gnocchi F	Comté F	Banane F
23/11	Potage F	Pizza 3 fromagesF	Salade F	Chanteneige C	Poire F
24/11	Feuilleté fromage S	Lomo de porc F	Chou-fleur béchamel F		Pomme F
25/11	Betterave F	Emincé de dindeF	Champignon pâtes F	St Nectaire F	Gâteau F
26/11	Carottes râpées F	Sauté de bœuf F	Boulgour F		Petit suisse C
27/11	Salade emmental F	Poisson F	Petit pois C	Yaourt C	Petit gâteau C
30/11	Salade composée F	Chili sin carne F			Glace S
01/12	Potage F	Bif F	Poêlée de légumes S	Kiri C	Gâteau au yaourt F
02/12	Carottes râpées F	Chipolatas F	Lentilles F	Tomme F	Flan vanille D
03/12	Concombre F	Poulet F	Pomme noisette S		Yaourt C
04/12	Taboulé F	Poisson F	Ecrasé de potimarronF	Brie F	Kiwi F

F : Frais **S :Surgelé** **C :Conserve**

Menus élaborés sur les recommandations du GEMRCN

Viande bovine d'origine France