PIRÉ CHANCÉ

L'équipe du restaurant municipal vous propose pour le mois de novembre

Lundi 9 novembre	Mardi 10 novembre	Mercredi 11 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
Taboulé Nuggets de poulet Duo de haricots Entremet au chocolat	Potage poireaux / Pdt Boulette de bœuf sauce Tomate Semoule bio Fruit de saison		Salade verte et croutons Gratin de pomme de terre Façon tartiflette Fromage blanc sucré bio	Pâté de foie Poisson du jour Trios de légumes Fromage à la coupe Purée pommes /poires
Lundi 16 novembre	**Mardi 17 novembre**	**Mercredi 18 novembre**	**Jeudi 19 novembre**	**Vendredi 20 novembre**
Friand au fromage Sauté de dinde Printanière de légumes Fruit de saison	Céleris rémoulade Saucisse grillée Haricots blancs Beignet au pommes	Crudités Steak haché de bœuf Pommes noisette Crème dessert au Chocolat	Cœur de blé au thon Plein filet de poisson pané Ratatouille Fruit de saison	Toast à la mousse de betteraves Coquillettes sauce tomate Emmental râpé Yaourt nature sucré bio
Lundi 23 novembre	**Mardi 24 novembre**	**Mercredi 25 novembre**	**Jeudi 26 novembre**	**Vendredi 27 novembre**
Pomme de terre au surimi Saucisses de Strasbourg Lentilles vertes bio Entremet à la vanille	Accras de poissons Sauté de dinde Semoule et petit Epeautre bio Fruit de saison	Potage de légumes Pilons de poulet Haricots plats Fromage à la coupe Fruit de saison	Carottes râpées Gratin de Coquillettes bio Brownies au chocolat	Salade verte fromagère Hachis parmentier De canard Purée de pommes
Lundi 30 novembre	**Mardi 1 décembre**	**Mercredi 2 décembre**	**Jeudi 3 décembre**	**Vendredi 4 décembre**
Potage choux fleurs / Pdt Escalope de dinde façon Cordon bleu Petits pois Fruit de saison	Taboulé Lentilles vertes Riz pilaf Yaourt nature sucré Biscuit	Friand au fromage Chipolatas Purée de légumes verts Fromage à la coupe Fruit de saison	Betteraves râpées crues et Choux Chinois Roti de dinde Carottes et salsifis Fromage blanc aux fruits	Saucisson à l'ail Poisson du jour Semoule couscous bio Fromage à la coupe Banane

Le responsable du restaurant se réserve la possibilité de rectifier les menus en fonction des approvisionnements et de la maturité des fruits de saison merci.

(Toutes nos morceaux de viandes entiers de bœuf, veau, volailles ainsi que nos charcuteries sont d'origine française)