



O Z E G O

# Menus de Novembre

## Semaine 45

*Lundi*

03.

Salade de perles  
au fromage

Sauté de porc sauce  
barbecue

Haricots verts

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

*Mardi*

04.

Endives & dés d'emmental

Langue de boeuf sauce  
tomates & petits légumes

Riz

Crème dessert

N O V E M B E

*Jeudi*

06.

Pâté & cornichon

Filet de poisson du jour

Pommes parisiennes

Fromage

Fruit de saison

*Vendredi*

07.

Carottes râpées au citron

Sauté de boeuf aux  
oignons

Gratin de butternut

Pâtisserie

Menus réalisés par une diététicienne diplômée

Tout changement dans le menu est involontaire et dépend des approvisionnements.



Produit issu de l'agriculture biologique



Bleu Blanc Coeur



Viande Bovine Française



Viande volaille Française



Viande de Porc Français





O Z E G O

# Menus de Novembre

## Semaine 46

### Lundi

10.

Betteraves aux fines herbes

Omelette au fromage

Riz aux petits pois

Yaourt

Fruit de saison



### Mardi

11.

Férié

13.

### Jeudi

Pizza au fromage

Marmite de poisson à la crème

Coquillettes

Fromage blanc

Fruit de saison

### Vendredi

14.

Salade verte croûtons & fromage

Cordon bleu maison

Petits pois

Liégeois



Menus réalisés par une diététicienne diplômée

Tout changement dans le menu est involontaire et dépend des approvisionnements.



Produit issu de l'agriculture biologique



Bleu Blanc Coeur



Viande Bovine Française



Viande volaille Française



Viande de Porc Français

# Menus de Novembre

## Semaine 47

Lundi

17.

Salade de pâtes grecque

Mijoté de veau

Brocolis sauce soja

Fromage blanc coulis caramel

Fruit de saison

Mardi

18.

Oeufs durs mayonnaise

Hachis parmentier de légumes

Fromage

Fruit de saison

Jeudi

20.

Chou rouge vinaigrette

Poisson blanc napolitain

Haricots plats

Fromage

Pâtisserie

Vendredi

21.

Salade verte vinaigrette

Tartiflette

Yaourt

Fruit de saison

Menus réalisés par une diététicienne diplômée

Tout changement dans le menu est involontaire et dépend des approvisionnements.



# Menus de Novembre

## Semaine 48

### Lundi

24.

Taboulé de choux fleurs

Pâtes à la bolognaise végétarienne

Fromage blanc coulis caramel 

Fruit de saison



### Mardi

25.

Salade du pêcheur

Sauté de veau aux herbes 

Salsifis persillés

Fromage

Yaourt aux fruits 

### Jeudi

27.

Haricots verts à l'échalotes

Poisson du jour suivant l'arrivée

Risotto aux champignons

Fromage

Faisselle & miel

### Vendredi

28.

Tarte salée courge & fromage 

Emincé de dinde aux herbes 

Purée de patate douce

Pain de maïs



Menus réalisés par une diététicienne diplômée

Tout changement dans le menu est involontaire et dépend des approvisionnements.