

MENU DU MOIS DE NOVEMBRE 2023

<p>Lundi 06 Novembre</p> <p>Œufs mayo Gnocchi Poêlée de légumes Fruit de saison</p>	<p>Mardi 07 Novembre</p> <p>Salade/Mais Steak Pommes rissolées Crème</p>	<p>Jeudi 09 Novembre</p> <p>Avocat/Thon Rôti de porc Flageolet vert Fromage blanc bio</p>	<p>Vendredi 10 Novembre</p> <p>Pique-nique Sortie cross</p>
<p>Lundi 13 Novembre</p> <p>Potage de légumes Omelette aux fromages Pâtes Fruit de saison</p>	<p>Mardi 14 Novembre</p> <p>Carottes râpées Hachis parmentier Salade Yaourt bio</p>	<p>Jeudi 16 Novembre</p> <p>Salade/surimi Poisson frais Poêlée bretonne Fromage Compote/biscuit</p>	<p>Vendredi 17 Novembre</p> <p>Potage vermicelle Escalope de poulet Haricots verts Mousse chocolat</p>
<p>Lundi 20 Novembre</p> <p>Potage de légumes Pâtes carbo. Gruyère râpé Fruit de saison</p>	<p>Mardi 21 Novembre</p> <p>Betteraves/Pommes Bœuf bourguignon Pommes vapeur Produits laitiers</p>	<p>Jeudi 23 Novembre</p> <p>Potage de légumes Poulet rôti Petits pois/carottes Petits suisses bio</p>	<p>Vendredi 24 Novembre</p> <p>Feuilleté fromage Pot-au-feu de légumes Gâteau au chocolat</p>
<p>Lundi 27 Novembre</p> <p>Potage Couscous végétarien Fromage Fruit de saison</p>	<p>Mardi 28 Novembre</p> <p>Carottes râpées Saucisse Lentilles Yaourt aux fruits bio</p>	<p>Jeudi 30 Novembre</p> <p>Salade dès de gruyères Pâtes bolognaises Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 01 Décembre</p> <p>Potage vermicelle Paupiette de volaille Haricots verts Crème aux œufs</p>

Viande d'origine française local, oeufs et légumes bio local et certains produits issus de l'agriculture biologique.