














## MENU du Mois de novembre 2024



<p><b>Lundi 04 (HALLOWEEN)</b> <b>Menu Végétarien</b> Soupe de courge  Spaghetti sauce tomate  Mozzarella  Mimolette  Mousse au chocolat Petit gâteau</p>	<p><b>Mardi 05</b> Salade de blé  Sauté de veau Brocolis  Brie  Kiwi </p>	<p><b>Jeudi 07</b> Salade de choux rouge  Bouché de la Reine Haricots verts  Riz au lait </p>	<p><b>Vendredi 08</b> Endive  Filet de poisson frais en sauce Mélange de céréales  Gouda  Liégeois chocolat </p>
<p><b>Lundi 11</b>  <b>Férié</b></p>	<p><b>Mardi 12</b> Œuf à la Russe  Strogonoff Bœuf Fromage  Clémentine </p>	<p><b>Jeudi 14</b> Lentille au thon  Rôti de porc Petits pois  Coulomier  Pomme </p>	<p><b>Vendredi 15</b> Radis beurre  Filet de poisson frais en sauce Quinoa  Edam  Compote</p>
<p><b>Lundi 18</b> <b>Menu Végétarien</b> Salade de pâtes  Œuf à la florentine  Emmental  Poire </p>	<p><b>Mardi 19</b> Betterave crue aux pommes  Tajine d'agneau Semoule  Fromage blanc </p>	<p><b>Jeudi 21 (AUTOMNE)</b> Velouté de potiron  Sauté de volaille chasseur Poêlé de légumes champêtre  Verre de lait  Tarte aux pommes</p>	<p><b>Vendredi 22</b> Mousse de foie Filet de poisson frais en sauce Boullgour  Camembert  Kiwi jaune</p>
<p><b>Lundi 25</b> <b>Menu Végétarien</b> Taboulé  Gratin de choux-fleurs  Saint Paulin  Clémentine </p>	<p><b>Mardi 26</b> Céleri rémoulade  Carottes râpées  Blanquette de veau Riz  Tome noire Salade de fruit</p>	<p><b>Jeudi 28</b> Maquereau vin blanc Sauté de dinde au curry Pâtes  Chante neige  Pomme </p>	<p><b>Vendredi 29</b> Salade de choux blancs  Filet de poisson frais en sauce Carotte vichy  Kiri  Semoule au lait </p>

 : Produits issus de l'agriculture biologique - origine locale

(1) Sauce « fait maison »

Pour le bon fonctionnement du service, ces menus sont susceptibles d'être modifiés.