



Menu de NOVEMBRE 2018



Lundi 5 novembre		Mardi 6 novembre		Jeudi 8 novembre		Vendredi 9 novembre	
C	Carottes râpées	LVC	Potage	LVC	Choucroute	LVC+C	Salade d'automne
VPO+FT	Lasagnes au saumon	VPO	Paupiette de veau	VPO	Saucisson, saucisse, rôti	VPO	Steak haché
PL	Yaourt	LVC	Ratatouille	FT	Pommes de terre	LVC	Haricots verts
		FT	Roulé à l'abricot	PL	Liégeois	PL	Glace
Lundi 12 novembre		Mardi 13 novembre		Jeudi 15 novembre		Vendredi 16 novembre	
LVC	Potage	C	Pamplemousse	C+LVC	Salade bretonne	LVC	Betteraves rouges
VPO	Omelette	VPO	Dos de colin	VPO	Emincé de volaille	VPO	Rissolette de veau
FT	Frites	LVC	Carottes vichy	FT	Riz	LVC	Petits pois/carottes
C	Clémentine	FT	Normandier	PL	Yaourt aux fruits bio*	FT+PL	Semoule de lait
Lundi 19 novembre		Mardi 20 novembre		Jeudi 22 novembre		Vendredi 23 novembre	
FR+C	Salade 3 dés	VPO	Œuf mayonnaise	LVC	Potage	C	Céleri rémoulade
VPO	Bœuf sauce tomate	VPO	Poisson meunière	VPO	Cordon bleu	VPO	Jambon braisé
FT	Pâtes	LVC	Haricots beurre	LVC	Ratatouille	FT	Blé
LVC	Compote	C	Banane	FT	Cake aux fruits	PL	Flanby
Lundi 26 novembre		Mardi 27 novembre		Jeudi 29 novembre		Vendredi 30 novembre	
C+VPO	Salade de la mer	C+PL	Concombre à la crème	LVC	Macédoine	LVC	Potage
VPO+FT	Hachis parmentier	VPO	Poisson	VPO	Saucisse	VPO	Poulet rôti
C	Pomme bio*	LVC	Petits pois	LVC	Lentilles	LVC	Jardinière de légumes
		PL	Mousse au chocolat	PL+C	Fromage/fruit	LVC	Pêche à la chantilly

C : crudités

VPO : viande-poisson-œuf

LVC : Légumes verts cuits FT : féculent

PL : Produit laitier

FR : fromage

Veillez prévenir le cuisinier en cas d'allergie à certains aliments.

*Les produits soulignés sont issus de l'agriculture biologique

Salade de la mer : salade verte, thon, tomates

Salade bretonne : choux-fleurs, tomates, maïs

Salade 3 dés : salade verte, gruyère, tomme de St Donan, croûtons

