



NOVEMBRE 2023

sauf cas de force majeur, sous réserve de livraison ou de grève



2.b

lundi 6 novembre 2023	mardi 7 novembre 2023		jeudi 9 novembre 2023	vendredi 10 novembre 2023
Salade de pâtes Nuggets de poisson Carottes à la crème Pomme	Coleslaw Haut de cuisse poulet grillé Pommes de terre persillées Brie		Salade verte et croûtons Sauté de Canard Purée de Légumes Clémentine	Salade de lentilles / Crudités Fritta ta aux courgettes Muffin pépites Chocolat
lundi 13 novembre 2023	mardi 14 novembre 2023		jeudi 16 novembre 2023	vendredi 17 novembre 2023
Taboulé Jambon au jus Chou fleur Béchamel Poire	Chou rouge vinaigrette Loubia marocaine Polenta Gouda		Potage Crécy Emincé de veau sauce forestière Riz camarguais Ananas frais	Salade de blé et crudités Colin sauce aux herbes Endives braisées Clafoutis aux fruits
lundi 20 novembre 2023	mardi 21 novembre 2023		jeudi 23 novembre 2023	vendredi 24 novembre 2023
Salade de pois chiches Saucisse de Toulouse Haricots verts à l'ail Yaourt nature	Pomelos Poulet grillé au jus Boulgour Clémentine		Carottes râpées citron Lasagne aux légumes Flan caramel	Œuf mimosas Sauté de bœuf marengo Carottes braisées Kiwi
lundi 27 novembre 2023	mardi 28 novembre 2023		jeudi 30 novembre 2023	vendredi 1 décembre 2023
Salade verte et croûtons Cordon bleu Purée de céleri Pomme	Chou rouge Dahl lentilles Riz Tomme grise		Salade de riz au thon Sauté de bœuf aux herbes Fondue de poireaux Kiwi	Betteraves vinaigrette Tajine de fruits de mer Semoule Clémentine

Les entrées, les plats, les sauces et les desserts sont cuisinés par l'équipe de cuisine dans nos locaux.



LES VIANDES BOVINES SERVIES SONT D'ORIGINE FRANCAISE

