novembre, quelques fruits et légumes de saison..

## NOVEMBRE - MENU

3



4



6



Poire

Courge

Salade de carottes râpées

LUNDI

Rosbif Farfalles et petits légumes

Yaourt à la vanille

Friand à l'emmental

MARDI

Quenelles à la sauce napolitaine Haricots verts



Poire Guyot

MARDI

MARDI

Velouté de choux à

la truite fumée

Sauté de bœuf

Carottes vichy

Emmental râpé



Yaourt aux fruits mixés Carrot Cake d'halloween

**JEUDI** 

Poulet grillé

Potion magique orange

et roulé à la saucisse

Purée de courge

au beurre

JEUDI

Accras de morue

Sauté de poulet sauce curry Riz créole



**JEUDI** 20

Couscous au poulet

Chavroux

**Ananas** 



27

VENDREDI

Haricots verts et oignons en salade

Filet de colin Gnocchis poêllés

Petit suisse Raisin muscat

VENDREDI 14

Cœur d'artichaut en mélange avec de la batavia

Pavé de saumon à l'oseille Linguines

Comté Crème glacée VENDREDI

Salade de mâche et batavia mélangées

Calamars à la romaine Pâtes tortis

> **Emmental** Clémentines



Salade de carottes râpées et pois chiches

au cumin

**JEUDI** 

Tortilla espagnole (œuf, persil, ail, pommes de terre)

> P'tit Louis Melon vert d'hiver

Aïoli Filet de colin Carottes, chou fleur, pomme de terre, haricots verts

Chevretine Pomme Golden



11 NOVEMBRE

Commémoration de l'Armistice

LUNDI 10

Velouté de carottes à la crème

> Sauté de veau Ebly au beurre

Fromage blanc au coulis de fruits rouges Biscuits LUNDI 17

Soupe mexicaine aux haricots rouges

Omelette Quinoa aux légumes

Petit suisse aux fruits Kiwi

chêne sauce vinaigrette

Escalope de porc

de terre

Mandarine Biscuit LUNDI

MARDI Endives et feuilles de

Salade asiatique (Chou chinois, carottes, œuf dur, graine de sésame)

25

Bœuf vietnamien lôc lac Riz parfumé

Yaourt à boire

Kiwi

Oignon

Trompette

Purée de pommes

Tomme noire Compote de pommes







11 NOVEMBRE



Amandine LEDIG (cuisinière) et Serge FARRUGIA (nutritionniste diététicien) Notes: Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Allergènes présents à tous les repas : gluten = blé - lactose = produits laitiers

Certaines répétitions dans le menu sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits de saison





