

Menus du mois de novembre 2020

Lundi 2 novembre	Mardi 3 novembre	Jeudi 5 novembre	Vendredi 6 novembre
Betterave au maïs Aiguillettes de poulet à l'indienne Gratin de brocolis Yaourt aromatisé	Carottes râpées au citron Filet de colin sauce armoricaine Riz pilaf Fruit de saison	Terrine de légumes Bœuf bourguignon Haricots beurre Vache qui rit Flan pâtissier	Œuf dur mayonnaise Wok de légumes Torsades Fruit de saison
Lundi 9 novembre	Mardi 10 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
Riz niçois Emincé de porc sauce forestière Petits pois extra fins Fromage blanc sucré	Céleri rémoulade Steak haché sauce barbecue Pâtes Crème caramel	Concombre sauce bulgare Hachis végétarien Brie Mousse au chocolat	Crêpe au fromage Filet de poisson sauce oseille Carottes persillées Fruit de saison
Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
Salade coleslaw Rôti de dinde sauce normande Boulgour Bûchette de chèvre Flan vanille	Salade de lentilles vertes Coquillettes carbonara aux légumes Fruit de saison	Betteraves Jambon grill sauce tomate Haricots verts Cantal Brownies	Salade de cœurs de palmiers et maïs Poissonnette sauce tartare Riz aux légumes Fruit de saison
Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
Taboulé à l'orientale Echine de porc sauce charcutière Gratin de brocolis Fruit de saison	Céleri râpé au curry Blanquette de dinde Pommes saveur maître d'hôtel Compote aux deux fruits	Salade basque Sauté de bœuf à l'andalouse Ratatouille Brebis crème Tarte tropézienne	Macédoine de légumes mayonnaise Fallafels sauce blanche Carottes au cumin Crème chocolat
Lundi 30 novembre			
Chou blanc rémoulade Paupiettes de veau marengo Farfalles Maestro chocolat			