























Menus de la cantine Novembre 2020

Fruits et légumes Viandes, œufs, poissons Produits laitiers Féculents et légumineux  PL : Tout est Produit Local sauf exception*  Bio
Sous réserve d'approvisionnement des denrées.

 FM Tous les légumes sont lavés, préparés et cuisinés sur place, tout est « fait maison » sauf exception*

Lundi 02/11	Mardi 03/11	Jeudi .5/11	Vendredi 6/11
Salade endives noix Saucisse Lentilles  Yaourt nature 	Salade d'épinards Hachis parmentier de canard Clémentine 	Salade de mâche et pousses de soja* Purée de carottes Paupiette de dinde Muffins (Le château de Bram)	Œufs mimosas  Cake salé Poêlée de légumes Kakis
Lundi 09/11	Mardi 10/11	Jeudi 12/11	Vendredi 13/11
Salade coleslaw Bouchées à la reine Tagliatelles  Yaourt 	Soupe aux champignons Escalopes de poulet Salsifis et châtaignes Fromage 	Salade mâche Steak haché Frites Kiwis 	Soupe à l'oignon Salade  Tarte chèvre épinards Clémentine 
Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Carottes râpées et éclats de noisettes Roti de porc Gratin de chou-fleur Ananas	Salade de poireaux Magret de canard Purée de panais Compote pommes 	Soupe de butternut Œufs durs  Risotto  aux champignons Yaourt 	Soupe de légumes Lasagnes au saumon Tarte au chocolat
Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Soupe de laitue Sauté de bœuf Semoule  Fromage  Poire 	Salade composée : Houmous, avocats, carottes et noisettes Gratin de macaronis  Salade verte Fromage blanc 	Céleri Poulet cocote Grand-mère Riz  Salade de fruits 	Salade d'endives Accras de morue Quinoa  Panacotta mangue