

Menu Novembre 2023

<p>Lundi 6 Novembre</p> <p>Filet de Merlu MSC sauce provençale</p> <p>Purée de panais Bio</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Mardi 7 Novembre</p> <p>Jambon Blanc Label Rouge Thoïonade</p> <p>Truffade</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Mercredi 8 Novembre</p> <p>Crêpe au fromage </p> <p>Notre Frittata Bio aux oignons</p> <p>Petits Pois Bio</p> <p>Ananas Bio</p>	<p>Jeudi 9 Novembre</p> <p>Coleslaw de céleri Bio en mayonnaise</p> <p>Steak haché sauce pizzaïole Colin MSC sauce colombo</p> <p>Polenta</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Vendredi 10 Novembre</p> <p>Nuggets de blé </p> <p>Brocolis Bio à la crème</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Notre gâteau au cacao</p>
<p>Lundi 13 Novembre</p> <p>Carottes Bio râpées</p> <p>Poulet rôti Label Rouge Omelette</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Mardi 14 Novembre</p> <p></p> <p>Parmentier de pois Bio à la purée de potiron Bio</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Mercredi 15 Novembre</p> <p>Paupiette de veau sauce forestière</p> <p>Terrine de merlu</p> <p>Macaronis</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Jeudi 16 Novembre</p> <p>Endives vinaigrette</p> <p>Couscous de boulettes de boeuf</p> <p>Couscous de pois chiches et ses légumes</p> <p> Yaourt Local Fermier du Buissonet</p>	<p>Vendredi 17 Novembre</p> <p>Colin MSC sauce citron</p> <p>Riz IGP</p> <p>Vache Picon</p> <p>Ananas Bio</p>
<p>Lundi 20 Novembre</p> <p>Quenelles Bio sauce aurore</p> <p>Carottes Bio persillées</p> <p>Cotentin</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Mardi 21 Novembre</p> <p>Chou blanc Bio en mayonnaise</p> <p>Potée de bœuf Mitonné de flageolets</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Mercredi 22 Novembre</p> <p>Salade de pépinettes</p> <p>Sauté de dinde Label Rouge à la dijonnaise Galette de soja</p> <p>Haricots verts Bio à l'échalotte</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Jeudi 23 Novembre</p> <p>MENU GRAND-EST</p> <p>Gratin de saucisses fumées Gratin au saumon et spaetzles IGP</p> <p>Munster AOP à la coupe</p> <p>Notre moelleux aux mirabelles</p>	<p>Vendredi 24 Novembre</p> <p>Taboulé d'hiver</p> <p>Bâtonnets de colin panés et citron</p> <p>Choux fleur Bio mornay</p> <p>Fruit Bio de saison</p>
<p>Lundi 27 Novembre</p> <p>Lasagnes à la bolognaise Lasagnes à la bolognaise de pois</p> <p>Philadelphia</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Mardi 28 Novembre</p> <p></p> <p>Notre tortillas Bio de pommes de terre</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Mercredi 29 Novembre</p> <p>Endives vinaigrette</p> <p>Colin MSC sauce basilic</p> <p>Riz IGP</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Jeudi 30 Novembre</p> <p>Notre cake colombo</p> <p>Rôti de porc Terrine de merlu</p> <p>Petits pois - champignons Bio</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	

