



## MENUS DE LA CANTINE DE NOVEMBRE 2018



LUNDI 5	MARDI 6	JEUDI 8	VENDREDI 9
<b>*MENU VEGETARIEN*</b> Salade de choux rouge et blanc Lasagnes aux légumes Salade Kiri Mandarine	Rillette Poulet basquaise Pommes de terre vapeur bio Yaourt aromatisé	Soupe de légumes bio Poisson pané Blé à la tomate Flan au chocolat	Maquereau à la tomate Chipolatas Epinard à la crème Raisin
LUNDI 12	MARDI 13	JEUDI 15	VENDREDI 16
Tomates / concombres Cordon bleu Petits pois Fromage blanc / confiture	<b>*MENU BIO*</b> Salade de mâche et betteraves Rôti de porc Purée de carottes Orange	Macédoine / mayonnaise Daube de bœuf Coquillettes bio Liégeois à la vanille	Soupe de vermicelle Poisson Haricots verts Banane
LUNDI 19	MARDI 20	JEUDI 22	VENDREDI 23
Radis / beurre Steak haché Frites Flan au caramel	Asperges vinaigrette Saucisses de Strasbourg Brocolis / carottes bio Gâteau aux abricots	Soupe de citrouille Tajine de veau Riz bio Petits suisses aromatisés	Carottes rapées bio Brandade de morue Salade Compote de pommes
LUNDI 26	MARDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
Maïs / thon Endives au jambon béchamel Clémentine / spéculoos	<b>*MENU SURPRISE*</b>	Soupe de légumes Rôti de bœuf Poelée Campagnarde Pêches et poires au sirop	Salade de haricots / œuf Petit salé Lentilles bio Gâteau des enfants