



MENUS DE LA CANTINE NOVEMBRE 2023



LUNDI 6	MARDI 7	JEUDI 9	VENDREDI 10
<p>* HALLOWEEN * Soupe de sorcière Lasagnes au saumon et épinards Fromage blanc/ coulis fruits rouges et speculoos</p>	<p>Friand au fromage Chipolatas Haricots verts bio Liégeois à la vanille</p>	<p>Pâté de campagne Blanquette de dinde Pomme de terre vapeur Kiwi</p>	<p>*VEGETARIEN* Potage Saint germain Pizza aux légumes Banane</p>
LUNDI 13	MARDI 14	JEUDI 16	VENDREDI 17
<p>Soupe de légumes bio Boules bœuf à la tomate Coquillettes Ananas frais</p>	<p>Endives aux dés de fromage Roti de porc Frites Petit Suisse aromatisé</p>	<p>Céleri rémoulade Escalope de poulet à la crème Boulgour Compote de pommes</p>	<p>Velouté poireaux/pomme de terre Quiche thon Salade Mousse au chocolat</p>
LUNDI 20	MARDI 21	JEUDI 23	VENDREDI 24
<p>Salade de mâche et betterave Steak haché Poêlée campagnarde Crème catalane</p>	<p>Carottes râpées Tartiflette Clémentine</p>	<p>Velouté de carottes à la marocaine Saucisse de Canard Petits pois Salade de fruits de saison</p>	<p>Macédoine de légumes Hachis parmentier de poisson Salade verte bio Flan à la vanille</p>
LUNDI 27	MARDI 28	JEUDI 30	
<p>Œuf mimosas Cordon bleu Carottes persillées Poire</p>	<p>Vermicelle Pot au feu et ses légumes Yaourt nature sucré bio</p>	<p>Crêpe fromage Tajine de veau Semoule bio Gâteau anniversaire</p>	