



## MENUS DE LA CANTINE DE NOVEMBRE 2020



LUNDI 2	MARDI 3	JEUDI 5	VENDREDI 6
Salade de betteraves bio persillées à l'échalote Boulettes de bœuf sauce bolognaise Coquillettes Poire	Velouté de butternut et patates douces bio Rôti de porc Haricots verts frais Compote de pommes et palet breton	Cake jambon/feta à l'origan Sauté de lapin au miel et moutarde Carottes Banane bio	<b>*MENU HALLOWEEN*</b> Velouté orange de la sorcière Saumon coco-curry Riz basmati bio à la poussière de citrouille Fromage blanc au sang du vampire
LUNDI 9	MARDI 19	JEUDI 12	VENDREDI 13
Soupe de vermicelle Gratin de chou-fleur aux lardons Compote de poires bio et madeleine	Macédoine de légumes Hachis parmentier Salade verte bio Babybel Raisin	Salade de blé Escalope de dinde panée Poêlée de légumes bio Semoule au lait	Crêpe au fromage Dos de lieu noir et sa sauce au beurre Pommes de terre persillées Flan au caramel
LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	VENDREDI 20
Velouté de panais bio Cordon bleu Epinard frais Tarte normande pommes amandes	Salade haricots verts au thon Poulet rôti à la mexicaine Purée de pommes de terre Clémentines bio	Soupe de légumes bio Blanquette de veau Riz Kiwi	Salade coleslaw Gratin de poisson frais Carottes / chou-fleur Vieux pané Abricots au sirop
LUNDI 23	MARDI 24	JEUDI 26	VENDREDI 27
Soupe de légumes verts bio Pâte à la carbonara Camembert Compote de pommes	Pâté de foie Rôti de dinde Purée de citrouille parfumée de muscade Liégeois à la vanille	Velouté de légumes à la crème Quiche aux épinards frais au chèvre frais et emmental Salade verte aux cerneaux de noix Salade de fruits de saison bio	Carottes rapées aux amandes effilées Sauté de porc coco ananas Riz basmati bio Tarte coco chocolat
LUNDI 30			
Soupe de poireaux/pommes de terre bio ricotta Steak haché Lentilles Brie Kiwi			