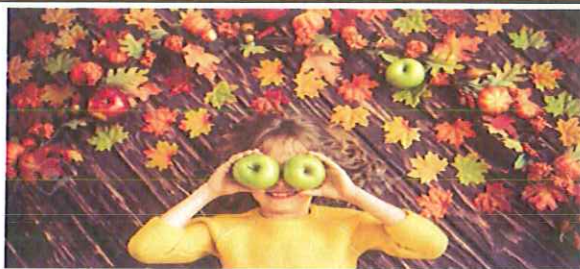


MENUS NOVEMBRE 2019

 préparé en cuisine

 produits bio

 produits locaux



Contact : 02.47.50.28.74
cantineathee37@gmail.com

LUNDI 4	MARDI 5	JEUDI 7	VENDREDI 8
Betteraves  	Rillettes	Coleslaw  	Potage  
Lasagnes 	Petits salé  Haricots lingots	Filet de colin  Piperade	Pizza  Salade
Fromage	Yaourt 	Fromage	Fromage
Flanby vanille	Fruit 	Paris-Brest	Fruit 
LUNDI 11	MARDI 12	JEUDI 14	VENDREDI 15
	Salade de riz, thon 	Carottes râpées  	Œuf mayonnaise
	Escalope de dinde  Petits pois	Tomate farcie  Semoule	Brandade  Salade 
	Fromage	Fromage blanc avec céréales	Fromage
	Compote		Fruit 
LUNDI 18	MARDI 19	JEUDI 21	VENDREDI 22
Saucisson à l'ail	Salade aux croûtons, bleu et noix  	Céleri  	Potage  
Aiguillette de poulet	Potée auvergnate 	Nuggets de blé  Purée potiron-pdt 	Saumon à l'indienne/  Riz 
Haricots verts 	Flognarde aux pommes  	Fromage	Fromage
Fromage		Compote pomme vanille	Fruit 
Mousse au chocolat 			
LUNDI 25	MARDI 26	JEUDI 28	VENDREDI 29
Carottes râpées  	Potage 	Sardine	Mâche au gouda  
Emincé de veau 	Quiche au fromage	Steack haché 	Poisson  Epinards 
Pâtes à la crème 	Salade 	Frites	Fromage
Fromage	Briochette et crème anglaise	Yaourt à la vanille 	Gâteau au yaourt 
Tarte au chocolat			



Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons

La loi égalim demande à la restauration collective de proposer régulièrement aux convives des menus sans viande ni poisson.
Ces menus sont identifiés dans des cases roses.