

MENU DU MOIS DE NOVEMBRE



Lundi	05 Carottes râpées Chili con carne Fromage (bio) Banane	12 Soupe tomate basilic Steak haché bio / Petits pois (bio) carottes Fromage bio Ile flottante	19 Pâté de foie (bio) Sauté de bœuf aux carottes Fromage (bio) Pomme rôtie	26 Céleri rémoulade Jambon (bio) braisé / Haricots verts sauce champignons Fruit frais (bio)
Mardi	06 Terrine de campagne Roti de porc (bio) / Gratin Dauphinois Pot de crème façon fraisier	13 Tartelette lorraine Chipo (bio) / écrasé de choux de Bruxelles Fromage blanc bio aux agrumes	20 Endives vinaigrette Tartiflette Salade de fruits	27 Salade composée Hachi Parmentier Malo vanille (bio)
Jeudi	08 Potage St Germain Lasagnes au jambon Salade de fruits	15 Velouté Dubarry Lapin bourguignon / blé aux petits légumes Yaourt au lait de chèvre	22 Velouté de courge Rougail poulet Tarte aux pommes	29 Carottes râpées cumin oranges Petit brin veau sauce tomate Edam (bio) Fruit (bio)
Vendredi	09 <u>HALLOWEEN</u> Velouté de courge Poisson frais crème de persil / Purée Compote pomme cassis (bio)	16 Feuilleté fromage Poisson frais curry coco Fruit frais	23 Soupe amérindienne Fish and chips Yaourt (bio) fruits mixés	30 Betterave râpée Poisson à l'espagnole / Riz basmati Tiramisu