



REPAS CANTINE – NOVEMBRE 2022

Ces menus sont indicatifs. Leur réalisation dépend des livraisons.

	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI
7	Carottes râpées Hachis Parmentier Salade Crème dessert	8	Betteraves Steak haché Frites Fromage blanc	9	Salade de pâtes Poisson Petits pois – carottes Yaourt	10	Potage Émincé de bœuf Lentilles Fromage Fruit	11	FÉRIÉ
14	Miettes de crabe Rôti de dinde Poêlée paysanne Yaourt	15	Œuf mimosa Bœuf bourguignon Semoule Fromage Fruit	16	Pâté Crêpe Jardinière de légumes Yaourt	17	Macédoine Rôti de porc Haricots Fromage Fruit	18	Betteraves Steak haché Légumes sautés Crème dessert
21	Salade composée Poisson Riz Crème caramel	22	Soupe de légumes Poulet au curry Flageolets Fromage Fruit	23	Carottes râpées Boulettes de légumes Pommes de terre Yaourt	24	Toast de sardines Chipolatas Julienne de légumes Fromage fouetté	25	Saucisson à l'ail Sauté de dinde Petits pois Fromage Salade de fruits
28	Miettes de crabe Pâtes carbonara Salade Fruit	29	Potage Bœuf bourguignon Duo d'haricots Fromage blanc à la fraise	30	Riz – Thon Nuggets de poulet Petits pois - carottes Crème chocolat	1	Salade composée Poisson Gratin de pommes de terre Fruit	2	Rillettes Lasagnes de légumes Salade Yaourt

*PRODUITS BIO ET / OU LOCAUX