

## MENUS DE LA CANTINE – MOIS NOVEMBRE 2022

Toutes les viandes bovines sont d'origine française// Poissons sont issus de la pêche responsable

<b>Lundi 31 Octobre</b>	<b>Mardi 1 Novembre</b>	<b>Jeudi 3 Novembre</b>	<b>Vendredi 4 Novembre</b>
Vacances De la Toussaint	Vacances De la Toussaint	Vacances De la Toussaint	Vacances De la Toussaint
<b>Lundi 7 Novembre</b>	<b>Mardi 8 Novembre</b>	<b>Jeudi 10 Novembre</b>	<b>Vendredi 11 Novembre</b>
Betteraves mimosa  Mijoté de porc à l'ananas  Poêlée de légumes Fromage blanc	Velouté de potirons  Poisson Riz sauce tomate Flan caramel	Macédoine de légumes Cordon bleu de volaille bio Frites Compote de fruits	FERIE
<b>Lundi 14 Novembre</b>	<b>Mardi 15 Novembre</b>	<b>Jeudi 17 Novembre</b>	<b>Vendredi 18 Novembre</b>
Potage  Tarte paysanne  Salade Fromage Crème dessert	Salade façon niçoise  Rôti de dinde aux pruneaux  Haricots Fruits de saison	Potage Dubarry  Tartiflette  Salade Liégeois au choix	Salade Alaska  Pépites de poisson A la tomate Riz Yaourt aromatisé
<b>Lundi 21 Novembre</b>	<b>Mardi 22 Novembre</b>	<b>Jeudi 24 Novembre</b>	<b>Vendredi 25 Novembre</b>
Potage de légumes  Croq Veggie Blé aux légumes  Fromage Yaourt à boire	Tarte paysanne  Lasagne Salade Salade de fruits frais 	Feuilleté Rougail saucisse  Riz Fromage Compote de fruits	Salade Gauloise  Brochette de poisson Mitonnée de légumes Mousse chocolat

Lundi 28 Novembre	Mardi 29 Novembre	Jeudi 1 Décembre	Vendredi 2 Décembre
Pâté de campagne Boules de veau en sauce Trio de légumes Tarte poire chocolat	Potage Omelette aux pommes de terre Fromage Compote de fruits	Concombre à la crème Cuisse de poulet chasseur Poêlée de légumes Duo de fruits	Potage de légumes Pizza Salade Yaourt sucré

