

MENU MOIS NOVEMBRE 2023

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 6 au 10	Pizza Pétites de poulet Haricots verts BIO Yaourt Bio Fruits	Carottes rapées Boulette de bœuf Céréales BIO Fromage Fromage blanc	Potage BIO Lentilles BIO Riz BIO Fromage Gâteau Maison	Chorizo Poisson Brocolis BIO Yaourt Bio Fruits
Semaine du 13 au 17	Betteraves Bio au chèvre frais Emincé de poulet Semoule BIO Fromage Fruits	Feuilleté aux fromages Boulgour BIO Petits pois BIO Fromage Compote BIO	Potage BIO Haché de veau Choux fleurs BIO Fromage Gateau patates douces BIO	Salade composée BIO Poisson Blé BIO Yaourt Bio Fruits
SEMAINE du 20 au 24	Céleri rave bio Sauté de Roi rose Pâtes BIO Fromage Fruits	Batavia aux œufs BIO Pilaf de quinoa à l'ail Fromage Riz au lait Maison BIO	Potage BIO Tartiflette Salade verte BIO Fromage Cookies Maison BIO	Terrine de légumes Poisson Riz Bio Yaourt bio Fruits
Semaine du 27 au 1er décembre	Rillettes de thon Paupiette de veau BIO Carottes Bio Fromage Duo de crème BIO	Roquette aux champignons Steak haché Pommes rissolées BIO Fromage Fruits	Potage Bio Curry d'haricots rouge Fromage Gâteau aux pommes	Choux blanc Bio Poisson Pâtes Yaourt Bio Fruits

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements.

Toutes nos viandes de bœuf sont VBF, Les sautés de porc: Roi Rose de Touraine. Les légumes Bio proviennent de chez Paola à Luzillé et de chez Cindy a Epeigné Les yaourts de la Fromagerie Maurice à Descartes.