

## Menu du 2 au 27 Novembre 2020

*Semaine du 02 au 04 Novembre*



Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
Salade verte et salami Filets de dinde au curry Poêlée de légumes Fromage sze Fruits au sirop	Tartine de caviar de betterave Jambonneau à la moutarde Purée de carotte Yaourt nature Fruit de saison	Concombre à la crème Paleron de boeuf braisé Blé Tomme grise Crème au citron	Taboulé Filet de colin pané Haricots verts Fromage frais Petit chou à la crème

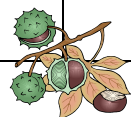
*Semaine du 09 au 13 Novembre*

Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Oeufs mimosa Escalope de porc Coquillettes au beurre Yaourt aromatisé Fruit de saison	Salade verte Moules Frites Crème au caramel	Vielouté de porc Saucisse lentilles Fromage blanc Poires	Salade de tomates Blanquette de veau Carottes Poêlées Saint Paulin Beignets



*Semaine du 16 au 20 Novembre*

Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Terrine de campagne Poisson blanc à la bordelaise Courge rôtie Fromage sze Fruit	Champignons à la grecque Daube de boeuf provençale Maraconi Fromage frais Pêches mûres	Salade piémontaise Nuggets de poisson Purée de brocolis Yaourt nature sucré Fruit de saison	Céleri rémoulade Pot au feu et ses légumes Fromage sze Far breton



*Semaine du 23 au 27 Novembre*

Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Carottes rapées Poulet à la Gaston Gérard Riz pilaf Fromage blanc Compote	Choux à la moutarde à l'ancienne Filet de colin à l'armoricain Purée de potiron Fromage sze Poire au chocolat	Macédoine Steak haché Sémoule aux petits légumes Yaourt nature Crème vanille	Salade au thon et maïs Emineé de porc au paprika Pommes de terre sautées Tomme grise Fruits