

# Menus de Novembre

**Lundi 31 octobre**  
 Carottes râpées à l'estragon  
 Steak haché sauce tomate  
 Dos de colin poché  
 Purée  
 Cantal à la coupe  
 Liégeois vanille

**Mardi 01 novembre**  
**Férié**

**Mercredi 02 novembre**  
 Tarte aux poireaux  
 Tortilla oignons et pommes de terre  
 Haricots beurre  
 Brie à la coupe  
 Ananas au sirop

**Jeudi 03 novembre**  
 Rosette  
 Salade mêlée  
 Escalope de volaille sauce tomate  
 Steak de soja  
 Mélange de riz et céréales  
 Yaourt nature  
 Fruit de saison

**Vendredi 04 novembre**  
 Courgettes râpées à l'huile d'olive  
 Filet de colin d'Alaska, tomate et origan  
 Normandin de veau à l'estragon  
 Flan de brocolis  
 Camembert  
 Beignet chocolat

**Lundi 07 novembre**  
 Radis beurre  
 Sauté de porc au curry  
 Omelette au fromage  
 Riz  
 Yaourt aux fruits  
 Biscuit

**Mardi 08 novembre**  
 Salade de pâtes à l'orientale  
 Steak d'épaule  
 Légumes champêtres  
 Mimolette  
 Fruit de saison

**Mercredi 09 novembre**  
 Céleri rémoulade  
 Jambon blanc  
 Dos de colin et sa crème de citron vert  
 Purée  
 Gouda  
 Fruit de saison Bio

**Jeudi 10 novembre**  
 Chou fleur mimosa  
 Sauté de porc  
 Croq'végétal au fromage  
 Blé au beurre  
 Emmental à la coupe  
 Crème dessert vanille

**Vendredi 11 novembre**  
**Férié**

**Lundi 14 novembre**  
 Salade mélangée  
 Pané fromagé  
 Coquillettes  
 P'tit Louis  
 Compote pomme banane

**Mardi 15 novembre**  
 Betterave vinaigrette  
 Chipolatas  
 Nuggets de blé  
 Risetti  
 Faisselle  
 Fruit de saison

**Mercredi 16 novembre**  
 Salade de courgettes  
 Steak haché crème de Ketchup  
 Croq' légumes du soleil  
 Petits pois  
 Yaourt à boire  
 Madeleine

**Jeudi 17 novembre**  
 Macédoine mayonnaise  
 Omelette Bio aux herbes  
 Duo de haricots  
 Edam à la coupe  
 Fruit de saison

**Vendredi 18 novembre**  
 Chou rouge vinaigrette  
 Dos de lieu au citron vert  
 Normandin de veau  
 Boulgour  
 Kiri  
 Gâteau d'anniversaire

**Lundi 21 novembre**  
 Salade de lentilles  
 Boeuf bourguignon  
 Saucisse végétarienne  
 Carottes poulettes  
 Saint Paulin Bio  
 Salade de fruits rouges

**Mardi 22 novembre**  
 Méli mélo des Hauts Villiers  
 Agnoletti aubergine  
 Produit laitier  
 Entremet chocolat

**Mercredi 23 novembre**  
 Salade de riz au thon  
 Salade de riz  
 Légumes farcis  
 Tomates végétariennes  
 Semoule  
 Kiri  
 Fruit de saison

**Jeudi 24 novembre**  
 Jambon de pays et cornichons  
 Surimi mayonnaise  
 Croziflette savoyarde  
 Croziflette aux légumes  
 Tome blanche  
 Yaourt aux fruits

**Vendredi 25 novembre**  
 Carottes râpées à l'échalote  
 Colin meunière  
 Pané fromagé  
 Flageolettes  
 Yaourt framboise  
 Coupelle Arlequin Bio

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde, graines de sésames, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.

Menus conformes à la réglementation nationale ou recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.

Le pain accompagnant chaque repas est fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique.