

# Menus de Novembre

## Lundi 3 novembre

Salade mélange douceur  
Cuisse de poulet rôtie et son jus  
*Quenelles natures sauce Aurore*  
Gratin dauphinois  
Camembert portion BIO  
Compote



## Lundi 10 novembre

Concombre à la crème  
Sauté de porc au curry  
*Omelette au fromage*  
Quinoa aux petits légumes et sauce tomate  
Yaourt aromatisé  
Madeleine BIO



## Lundi 17 novembre

Salade mélangée  
Boudin blanc façon savoyard  
*Pané fromage*  
Coquillettes  
Rondelé au sel de Guérande  
Crème Montblanc vanille



## Lundi 24 novembre

Salade de lentilles  
Emincés de boeuf à l'orange  
*Crêpe aux champignons*  
Wok de légumes et nouilles  
Saint Paulin individuel BIO  
Salade fruits rouges



## Mardi 4 novembre

Radis beurre  
Jambon de dinde au jus  
*Filet de poisson pané*  
Purée  
Babybel emmental  
Yaourt goûter

## Mardi 11 novembre

**Féié**

## Mardi 18 novembre

Concombre vinaigrette  
Chipolatas grillées  
*Nuggets de blé croustillants*  
Salsifis gratinés  
Faisselle individuelle  
Pomme LOCAL



## Mardi 25 novembre

Salade iceberg  
Saucisse blanche de volaille  
*Saucisse végétarienne*  
Blé à la tomate  
Rondelé au sel de Guérande  
Liégeois vanille



## Mercredi 5 novembre

Salade verte  
Tartiflette savoyarde  
*Tartiflette aux légumes*  
Fromage blanc à la ciboulette  
Tarte myrtilles



## Mercredi 12 novembre

Céleri rémoulade  
Jambon blanc à la tomate  
*Dos de Colin et sa crème citron vert*  
Purée de potiron en crumble  
Gouda  
Kiwi BIO



## Mercredi 19 novembre

Salade croq en sel  
Rôti de boeuf au jus  
*Croq légumes du soleil*  
Boulgour  
Boursin tartine afn  
Chausson aux pommes

## Jeudi 6 novembre

Oeuf dur  
Raviolis aux 6 légumes  
Chaussé au moine  
Fruit de saison 3



## Jeudi 13 novembre

Chou-fleur mimosa  
Cannelloni frais  
*Lasagnes ricotta-épinards*  
Mini Roitelet  
Crème dessert vanille

## Jeudi 20 novembre

Macédoine mayonnaise  
Boulettes d'agneau provençales  
*Omelette au fromage*  
Flageolets  
Fromage Champs sur Roy  
Yaourt aromatisé



## Jeudi 27 novembre

Mousse de tomate au basilic  
Boulette de dinde Napolitaine  
*Boulette de pois chiches BIO*  
Semoule  
Croc'lait  
Compote pommes-fraises

## Vendredi 7 novembre

Avocat en timbale  
Palette de porc à la diable  
*Galette boulgour et pois chiches à l'oriental*  
Pommes Duchesses  
Saint Môret  
Beignet chocolat



## Vendredi 14 novembre

Tarte aux poireaux  
Poisson frais  
*Pané de blé emmental-épinards*  
Ratatouille niçoise  
Petit suisse aux fruits  
Banane



## Vendredi 21 novembre

Chou rouge vinaigrette  
Dos de Lieu au citron vert  
*Normandin de veau au jus*  
Riz  
Carré frais  
Millefeuille

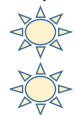


## Vendredi 28 novembre

Salade de courgettes  
Steak de thon aux herbes  
*Crêpe au fromage*  
Beignets de légumes  
Chevretine  
Poire au sirop



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.

### Légende:

|  |               |
|--|---------------|
|  | :sans porc    |
|  | :sans viande  |
|  | :sans poisson |



produit régional



volaille française



viande bovine française



viande de porc française



pêche durable