

# Le service de restauration vous propose

## Menus du mois de Novembre 2022

LUNDI 07 NOVEMBRE	MARDI 08 NOVEMBRE
Feuilleté de chèvre Jambon grillé Purée de légumes d'automne Fruit de saison	Duo de choux aux dés d'emmental Escalope pannée maison Printanière de légumes Pâtisserie



JEUDI 10 NOVEMBRE	VENDREDI 11 NOVEMBRE
Salade Coleslaw Duo de lentilles et riz aux légumes Cantal Compote maison	<b>FÉRIÉ</b>

LUNDI 14 NOVEMBRE	MARDI 15 NOVEMBRE
Salade de concombres Rougail de saucisses Pommes de terre sautées Fromage blanc aromatisé	Salade composée Rôti de porc Brocolis sautés Tarte aux pommes



JEUDI 17 NOVEMBRE	VENDREDI 18 NOVEMBRE
Terrine de légumes Gratin de pâtes à la tomate Petit suisse nature Salade de fruits	Carottes râpées en salade Fish and chips Riz Yaourt aux fruits

LUNDI 21 NOVEMBRE	MARDI 22 NOVEMBRE
Salade verte Sauté de bœuf Pennes et emmental râpé Fruit au sirop	Salade de cœur de palmier Filet de poulet Gratin de courge Liégeois au chocolat



JEUDI 24 NOVEMBRE	VENDREDI 25 NOVEMBRE
Taboulé à la menthe Omelette de pommes de terre Tomme grise Ananas	Saucisson cornichon Filet de merlu au citron Poêlée de légumes Salade de fruits

LUNDI 28 NOVEMBRE	MARDI 29 NOVEMBRE
Salade d'endives Spaghettis bolognaise Kiri Compote maison	Blanquette de veau Pomme de terre carotte Chèvre Fruit de saison



JEUDI 01 DECEMBRE	VENDREDI 02 DECEMBRE
Potage de légumes Chili végétarien Yaourt sucré Fruit de saison	Crêpe au fromage Brochette de poisson Duo d'haricots verts et beurre Flan chocolat maison

**Compte tenu du marché le cuisinier se réserve le droit de changer les menus tout en respectant leur équilibre nutritionnel**