

# MENU DU 06/11 AU 24/11/2023

Nous nous gardons le droit si nécessaire de changer ce menu.

<p><b>LUNDI 06/11</b></p> <p>Taboulé Chausson de volaille</p> <p>Haricots verts  Fromage Abricots secs</p>	<p><b>MARDI 07/11</b></p> <p>Carottes râpées  Hachis parmentier de porc  Salade verte  Crème chocolat </p>	<p><b>MERCREDI 08/11</b></p> <p>Salade de blé/thon Tomate farcie veggie Côtes de bettes</p> <p>Salade fruits de saison </p>	<p><b>JEUDI 09/11</b></p> <p>Salade chou  /pomme/jambon</p> <p>Sot-l'y-laisse de dinde  Riz basmati</p> <p>Yaourt à la fraise </p>	<p><b>VENDREDI 10/11</b></p> <p>Mousse de canard Poisson du moment</p> <p>Fondue de poireaux  Fromage  Compote</p>
<p><b>LUNDI 13/11</b></p> <p>Céleri mayonnaise  Gnocchi varbonara  Salade verte  Fromage blanc nature sucré </p>	<p><b>MARDI 14/11</b></p> <p>Salade piémontaise  Emincé de bœuf  Navets  Fromage  Kiwi </p>	<p><b>MERCREDI 15/11</b></p> <p>Radis beurre  Raviolis</p> <p>Salade verte  Crème vanille</p>	<p><b>JEUDI 16/11</b></p> <p>Salade boulgour aux 2 fromages Poisson du moment Courgettes Banane</p>	<p><b>VENDREDI 17/11</b></p> <p>Potage de légumes  Lomo de porc  Semoule goût pizza Maestro chocolat</p>
<p><b>LUNDI 20/11</b></p> <p>Salade de riz/surimi/maïs Poisson du moment Brunoise de légumes Fromage</p> <p>Pomme </p>	<p><b>MARDI 21/11</b></p> <p>Betteraves râpées  Sauté de poulet  Céréales aux 2 légumes</p> <p>Yaourt vanille </p>	<p><b>MERCREDI 22/11</b></p> <p>Beurre de sardines  Escalope de porc  Panais  Fromage</p> <p>Poire </p>	<p><b>JEUDI 23/11</b></p> <p>Macédoine de légumes Dahl d'épeautre et lentilles corail  Salade verte  Petit pot de crème fraiser </p>	<p><b>VENDREDI 24/11</b></p> <p>Repas alsacien Flammekueche Choucroute  Pain d'épices</p>

Légende :  Fabrication maison  Agriculture biologique  Produits de saison  Produits de notre région  Bleu Bleu Blanc Cœur  Agriculture raisonnée  Label rouge  Appellation d'Origine Contrôlée