




MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2023

		<p style="text-align: center;">mercredi, 1 novembre 2023</p> 		jeudi, 2 novembre 2023	vendredi, 3 novembre 2023
				<i>Menu Végétarien</i>	Friand au fromage
				Salade de pommes de terre tomates œufs mayonnaise	Boulettes végétales sauce tomate basilic
				Tarte au fromage	Riz créole
				Ratatouille	Fruit frais
Yaourt aux fruits BIO					

lundi, 6 novembre 2023	mardi, 7 novembre 2023	mercredi, 8 novembre 2023	jeudi, 9 novembre 2023	vendredi, 10 novembre 2023	
<i>Menu BIO</i>			<i>Menu Végétarien</i>		
Escalope de volaille panée/ketchup	Rôti de porc à la moutarde*	Poulet rôti au jus	Velouté de légumes	Poisson meunière nature	
Lasagnes ricotta/épinards	Nugget's de blé	Crêpe au fromage	Tarte à l'italienne	Vache qui rit	
Petits pois	Frites	Saint-paulin bio	Coquillettes	Eclair vanille	
Madeleine	Fruit frais	Novly vanille	Compote de pommes		
Yaourt aromatisé					

lundi, 13 novembre 2023	mardi, 14 novembre 2023	mercredi, 15 novembre 2023	jeudi, 16 novembre 2023	vendredi, 17 novembre 2023	
<i>Menu BIO</i>			<i>Menu Végétarien</i>		
Betteraves nature	Jambon grillé/sauce barbecue*	Céleri rémoulade	Gratin de pâtes ratatouille/fromage	Dos de colin sauce basquaise	
Boulettes de bœuf/sauce du jour	Nugget's de blé ketchup	Quiche lorraine maison*	Tarte forestière	Mimolette	
Boulettes végétales sauce estragon	Frites fraîches	Salade verte	Cake au citron	Edam bio	
Petits pois	Yaourt sucré bio	Gâteau basque		Fruit frais	
Yaourt vanille					

lundi, 20 novembre 2023	mardi, 21 novembre 2023	mercredi, 22 novembre 2023	jeudi, 23 novembre 2023	vendredi, 24 novembre 2023	
<i>Menu BIO</i>	<i>Menu BIO</i>	<i>Menu Végétarien</i>			
Cordon bleu	Velouté de légumes variés	Salade marco polo	Saucisse knack et saucisson à l'ail *	Gratiné de poisson au fromage	
Rousties de légumes			Boulettes végétales sauce tomate basilic	Haricots verts	
Printanière de légumes	Omelette nature/dosette ketchup	Tarte au fromage	Purée de pommes de terre	Vache qui rit bio	
Galette bretonne	Tortis	Haricots verts bio	Brie pointe	Compote de pommes banane bio	
Yaourt aromatisé bio	Fruit frais	Liégeois chocolat	Brownies		

lundi, 27 novembre 2023	mardi, 28 novembre 2023	mercredi, 29 novembre 2023	jeudi, 30 novembre 2023		
Sauté de porc dijonnaise *	<i>Menu Végétarien</i>	Rousties de légumes	<i>Menu BIO</i>		
Omelette nature	Velouté de légumes	Pâtes	Hachis parmentier		
Petits pois	Gnocchis brunoise provençale et mozzarella	Brie pointe bio	Boulettes végétales sauce tomate basilic		
Gouda	Liégeois vanille	Gaufrettes plumetis chocolat	Purée de pommes de terre		
Fruit frais			Saint-paulin		
			Fruit frais		

*recette avec du porc

Servi exclusivement au self primaire

Plat menus sans viande