

MENUS DU 04 Novembre 2019 au 29 Novembre 2019

L'ASSIETTE LOCALE



Lundi 04 novembre	Mardi 05 novembre	Jeudi 07 novembre	Vendredi 08 novembre
Taboulé Cuisse de poulet rôti Gratin de chou fleur au pommes de terre* Yaourt nature* Fruits	Velouté de potimarron* Sauté de bœuf en sauce* Pommes noisettes Gouda Mousse chocolat	*Salade verte "mais ,croutons" Lasagnes aux légumes Brie Grillé aux pommes	Friand au comté Filet de poisson meunière Epinards sauce blanche Edam Fruits

Lundi 11 novembre	Mardi 12 novembre	Jeudi 14 novembre	Vendredi 15 novembre
	Salami Blanquette de veau Riz St nectaire Fruits	Salade de pommes de terre * Filet de poisson frais Brocolis Emmental Chausson aux pommes	Velouté de légumes* Moussaka végétarienne St paulin Crème dessert



Lundi 18 novembre	Mardi 19 novembre	Jeudi 21 novembre	Vendredi 22 novembre
Rosette Sauté de porc * Haricots verts Tomme Fruits	Carottes rapées* Escalope de volaille Purée de pommes de terre* Yaourt nature* Abricots sirop	Velouté de butternut* Chili végétarien Brie Roulé à la crème	Macédoine de légumes mayonnaise Tagliatelles au saumon Reblochon Flamby caramel

Lundi 25 novembre	Mardi 26 novembre	Jeudi 28 novembre	Vendredi 29 novembre
Chou blanc aux noix et emmental Steak de veau Frites Petit suisse aux fruits Compote de fruits	Salade de riz Rôti de porc Gratin de potiron* Coulommiers Fruits	Velouté de légumes* Emincé de volaille Coquillettes Babybel Flan au chocolat	Betteraves rouges vinaigrette Hachis parmentier aux lentilles* Yaourt nature* Fruits



* LES PRODUITS LOCAUX et régionaux DANS MON ASSIETTE :

Pommes de terre

Viande de porc "Bleu Blanc Cœur", viande de bœuf, lentilles, pâtes,
huile, beurre, œufs, et yaourts divers, légumes divers, pommes et poires

Origine Charny Orée de Puisaye, Yonne, Bourgogne et Loiret - Sous réserve d'approvisionnement

BON APPÉTIT