

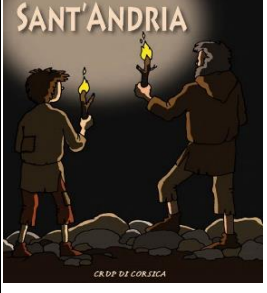



MENU DU MOIS DE NOVEMBRE 2023*

LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09 MENU VEGETARIEN	VENDREDI 10
TABOULE	MORTADELLE PISTACHEE		SALADE DE TOMATES BETTERAVES MAIS	SALADE STRASBOURGEOISE
SAUTE DE POULET AUX CHAMPIGNONS	NUGGETS DE VOLAILLE		OMELETTE AU FROMAGE	POISSON PANE
HARICOTS VERTS	COQUILLETTE AU BEURRE		POMMES DE TERRE ROTIES AU THYM	PETITS POIS CAROTTES
YAOURT NATURE SUCRE	CAMEMBERT		VACHE PICON	MOUSSE CHOCOLAT
COMPOTE	POMMES GOLDEN		DONUTS AU CHOCOLAT	ORANGE
LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16 MENU VEGETARIEN	VENDREDI 17
CAROTTES RAPEES	BEIGNET DE COURGETTES		SALADE DE POIS CHICHES AU CUMIN	SURIMI MAYONNAISE
POMMES DE TERRE FARCIE FACON GRAND MERE	QUENELLE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS		RAVIOLI	FILET DE POISSON MEUNIERE
	RIZ CREOLE		RICOTTA EPINARD	PUREE DE POMMES DE TERRE
EDAM	YAOURT AUX FRUITS		YAOURT AROMATISE	GOUDA
COMPOTE	POMMES RED CHIEF		FRUITS DES ILES	TARTE AUX POIRES BOURDALOU
LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24 MENU VEGETARIEN
SALADE COMPOSEE	PATE DE CAMPAGNE		SALADE DE POMMES DE TERRE	CAROTTES RAPEES ET MAIS
SAUCE BOLOGNAISE	ROTI DE PORC		SAUTE DE BŒUF	COQ ŒUF
RIZ	JARDINIERE DE LEGUMES		HARICOTS VERTS	POMMES DAUPHINE
LIEGEOIS VANILLE	ST MORET		PTIT LOUIS	ST PAULIN
CLEMENTINES	COMPOTE		CREME DESSERT PISTACHE	TARTE FLAN
LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 01
SALADE DE RIZ	FRIAND AU FROMAGE		JAMBON BLANC ET SON PETIT BEURRE	
CHAUSSON DE VOLAILLE A LA BOLOGNAISE	BOULES AU BŒUF		MOUSSAKA	
CAROTTES VICHY	SEMOULE		AUX LEGUMES	
YAOURT NATURE	CHANTAILLOU		PETITS SUISSE AUX FRUITS	
POIRES	COMPOTE		GATEAU BASQUE	