



Menus Novembre 2020



Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
Salade Strasbourgeoise Paupiette de veau Petits pois Fromage Pomme	Maquereau Emincé de volaille Gratin de Potimarron Fromage Fruit	Salade verte Brandade de poisson Fromage Mousse au chocolat	Chou rouge, pomme Steak haché Haricots beurre Riz au lait

Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Endives, raisin, fromage Palette à la diable Pâtes Compote	Macédoine Filet de poulet Salsifis Fromage Fruit	Carottes râpées Quiche fromage Poêlée de légumes Fromage Tarte aux pommes	Méli-mélo céréales Poisson Carottes Vichy Fromage Fruit

Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Betteraves Bœuf Bourguignon Pommes de terre Carottes Fromage blanc	Salade coleslaw Escalope de dinde Boullgour Yaourt de la ferme	Charcuterie Poisson Epinards Fromage Fruit	Céleri Spaghetti à la lentillaise Fromage Ile flottante

Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Œuf mimosa Sauté de porc Flageolets Fromage Fruit	Salade marco-polo Cuisse de poulet Haricots verts Yaourt	Taboulé Croque-fromage Poêlée de 4 légumes Panacotta	Crêpes au fromage Poisson Riz Fromage Fruit

Lundi 30
Salade verte Chipolatas Frites Yaourt



Un menu équilibré doit comprendre

- Produits laitiers
- Légumes, fruits crus
- Légumes, fruits cuits
- Viandes, poissons, œufs
- Féculents
- Produit divers