

MENUS DU 6 NOVEMBRE AU 1ER DECEMBRE

Du 6 au 10 Novembre	LUNDI 6	MARDI 7	JEUDI 9	VENDREDI 10
	Concombre à la crème	Tomates, fromage de chèvre	Laitue	Potage de légumes
		Poisson	Lasagnes aux deux fromages	Galette saucisse
	Raviolis gratinés au gruyère	Courgettes		
		Liégeois chocolat	Petit suisse	Yaourt nature sucré
	Pomme			
Du 13 au 17 Novembre	LUNDI 13	MARDI 14	JEUDI 16	VENDREDI 17
	Pâté de foie, cornichon	Chou rouge	Laitue - Maïs	Tomates
	Steack hâché	Poisson sauce gruyère	Chili sin carne	Rôti de porc sauce échalotes
	Petits pois carottes	Céréales gourmandes	Riz	Pomme de terre
	Fromage		Entremet vanille	Yaourt aromatisé
	Poire	Clémentine		
Du 20 au 24 Novembre	LUNDI 20	MARDI 21	JEUDI 23	VENDREDI 24
	Macédoine de légumes	Friand hot-dog	Salsifis vinaigrette	Betteraves rouges
	Poulet	Poisson grillé	Gnocchi gratinés sauce tomate	Jambon braisé sauce madère
	Pâtes gratinées	Epinards béchamel		Frites
		Glace		Yaourt nature
	Pomme		Salade de fruits	
Du 27 au 1er Décembre	LUNDI 27	MARDI 28	JEUDI 30	VENDREDI 1er
	Salade d'automne	Taboulé	Potage Dubarry	Endive, pommes citronnées
	Rizotto	Poisson sauce hollandaise	Omelette	Hachis parmentier
		Carottes braisées	Haricots verts	
	Mousse au chocolat	Fromage blanc aux fruits	Semoule au lait	
			Kiwi	

Fruits et Légumes cuits / Fruits et Légumes crus / Produits laitiers / Féculents / Viandes Poissons Œufs / Sucre et Fritures

La cuisine municipale se réserve la possibilité de modifier les menus en fonction des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre alimentaire sur le mois.