



**MENU DE NOVEMBRE**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
DU 4 AU 8	Velouté de butternut Pâte à la carbonara Poires au sirop	Avocat mayonnaise Chipolatas Semoule Mont blanc vanille	Champignons à la grecque Nems riz petit suisse Gâteau	Salade thaïlandaise Œuf dur sauce orly Blé à la provençale Fromage Purée de fruits
DU 12 AU 15	FÉRIÉ	Salade mares polo Langue de bœuf Purée de pdt Yaourt Pamplie	Champignons sauce tartare Escalope de poulet Riz pilaf Entremet vanille	Salade de pdt / maïs / tofu Tomate farcie veggie Ananas
DU 18 AU 22	Potage cultivateur Steack haché Haricots beurre à la lyonnaise Yaourt citron la Bazouère	Pain de crabe Roti de porc Jardinière de légumes Fromage Fruit de saison	Céleri remoulade Poisson du marché Epinard à la bruxelloise Crème brûlée	Betteraves rouges Omelette Brownies chocolat
DU 25 AU 29	Rillettes de poulet Cordon bleu Céleri Fruit de saison	 Salade périgourdine Lasagne Petit pot de crème	 Salade maraîchère Tajine végétal Abéquin aux fruits	Medaillon de surimi Fish and chips Frites Mousse au chocolat

La Présence d'Allergène est mentionnée chaque jour sur un feuillet et transmise aux personnes du service

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française fait maison agriculture bio ci je mange local"

La cantine utilise des produits frais, bio, locaux Mais pas seulement, elle achète aussi des produits surgelés, des conserves et quelques produits semi-élaborés