

# A la cantine...

## NOVEMBRE 2020

<b>Lundi 02</b>	<b>Mardi 03</b>	<b>Jeudi 05</b>	<b>Vendredi 06</b>
Vermicelles à la tomate • Dos colin d'Alaska Riz Yaourt	Saucisson / beurre Steak haché Haricots verts Fromage / Fruits	<b>REPAS BIO</b> Carottes râpées • Saucisses Pois cassés • Fromage / fruits	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b> Velouté de poireaux • Omelette • Salade Yaourt
<b>Lundi 9</b>	<b>Mardi 10</b>	<b>Jeudi 12</b>	<b>Vendredi 13</b>
Velouté de courgettes • Tagliatelles au saumon • Compote	Soupe vermicelles • Pot au feu et ses légumes • Yaourt	<b>REPAS BIO</b> Betteraves Rôti de bœuf Purée de pommes de terre • Yaourt à boire fraise	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b> Velouté de chou-fleur • Steak végétarien Petits pois Fromage / fruits
<b>Lundi 16</b>	<b>Mardi 17</b>	<b>Jeudi 19</b>	<b>Vendredi 20</b>
Salade / fromage Poisson pané Gratin de brocolis • Yaourt	Soupe de légumes • Tartiflette • Salade Fruits	<b>REPAS BIO</b> Duo de choux • Rôti de porc Lentilles Yaourt à boire vanille	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b> Salade de pâtes • Quiche aux légumes • Salade Fromage / Fruits
<b>Lundi 23</b>	<b>Mardi 24</b>	<b>Jeudi 26</b>	<b>Vendredi 27</b>
Soupe perles du Japon Pavé de poisson Sauce bordelaise Blé Fromage / Fruits	Salade composée • Beef Frites • Flan au chocolat	<b>REPAS BIO</b> Velouté de potimarron • Rôti de veau Carottes vichy • Fromage / fruits	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b> Salade / dés de gruyère / maïs • Œufs sauce Aurore • Pommes de terre bouillies Crème à la vanille

• Plat fait maison

Fruits de saison : pêches, raisins etc... et pain BIO tous les jeudis  
Viande de bœuf : Origine FRANCE  
Ce menu peut éventuellement être modifié selon les approvisionnements