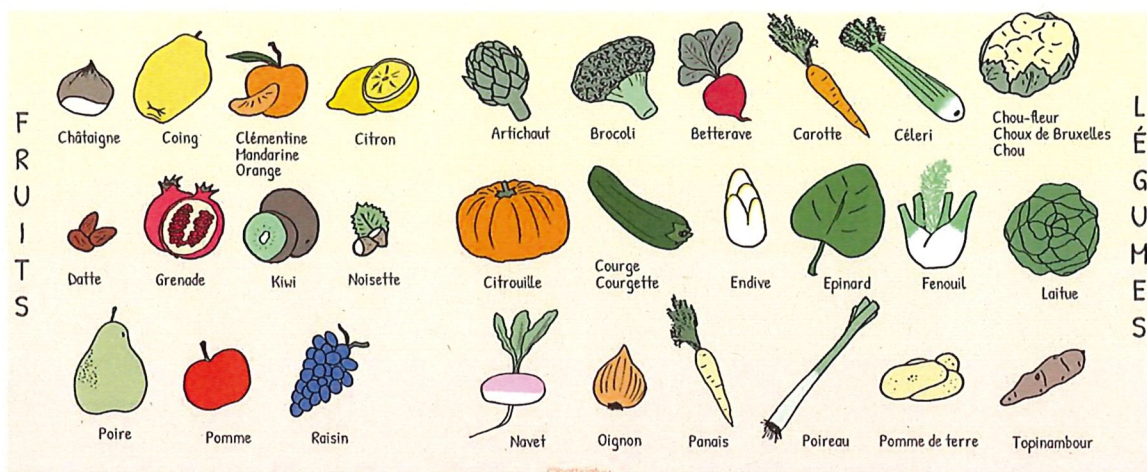




# MENUS NOVEMBRE



Jours	Entrée	Plat principal	Dessert
Le 3 novembre	<b>Joyeux anniversaire AZRA... 6 ans!</b>		
Lundi 8	Salade piémontaise	Cuisse de dinde, haricots verts	Yaourt nature
Mardi 9	Salade d'automne	Cannelloni sauce bolognaise	Compote pommes/poires et sa langue de chat
Vendredi 12	Potage	Quenelles lyonnaises, carottes vapeur	Tome de brebis, orange
Lundi 15	Salade de riz	Bœuf bourguignon	Salade de fruits
Mardi 16	Salade de pâtes	Poêlée de légumes au lait de coco	Gâteau creusois
Jeudi 18	Soupe de potimarron	Hachis Parmentier de saumon	Yaourt framboise
Vendredi 19	Betteraves	Poulet à la provençale, semoule	Tarte aux pommes/coings
Le 22 novembre	<b>Joyeux anniversaire Loïse... 5 ans!</b>		
Lundi 22	Salade verte	Rôti de porc, frites	Flamby
Mardi 23	Soupe	Blanquette de veau, riz	Fondant poires-chocolat
Jeudi 25	Salade composée	Filet de truite, pommes de terres sautées	Fromage blanc, fruit
Vendredi 26	Carottes râpées	Cassoulet	Saint Nectaire, ananas
Lundi 29	Salade de lentilles	Escalope de dinde, brocolis	Flognarde aux pommes
Mardi 30	Salade d'endives	Steak haché, purée	Yaourt vanille

\*menus végétariens

La préparation des repas se fait dans l'esprit d'une cuisine « maison » et privilégie l'utilisation de produits locaux : les légumes (en partie), viandes, produits laitiers et produits secs sont issus des producteurs locaux.