



NOVEMBRE 2023

sauf cas de force majeur, sous réserve de livraison ou de grève



ST GO

lundi 6 novembre 2023	mardi 7 novembre 2023	mercredi 8 novembre 2023	jeudi 9 novembre 2023	vendredi 10 novembre 2023
Salade de pâtes Nuggets de poisson Carottes à la crème Samos Pomme	Coleslaw Poulet grillé *(Omelette) Pommes de terre persillées Brie Ananas au sirop	Potage St Germain Sauté de porc à la moutarde *(Nuggets de blé) Potiron rôti au miel Vache Picon Poire	Salade verte et croûtons Sauté de Canard *(Boule soja) Purée de Légumes Coulommiers Clémentine	Salade de lentilles / Crudités Fritta ta aux courgettes Yaourt aromatisé Muffin pépites Chocolat
lundi 13 novembre 2023	mardi 14 novembre 2023	mercredi 15 novembre 2023	jeudi 16 novembre 2023	vendredi 17 novembre 2023
Taboulé Jambon au jus *(Poisson) Chou fleur Béchamel Croc lait Poire	Chou rouge vinaigrette Loubia marocaine Polenta Gouda Crème dessert vanille	Friand au fromage Steak haché de bœuf *(Pavé végétal) Salsifis à la tomate Camembert Banane	Potage Crécy Emincé de veau sauce forestière *(Samoussa de légumes) Riz camarguais Carré frais Ananas frais	Salade de blé et crudités Colin sauce aux herbes Endives braisées Vache qui rit Clafoutis aux fruits
lundi 20 novembre 2023	mardi 21 novembre 2023	mercredi 22 novembre 2023	jeudi 23 novembre 2023	vendredi 24 novembre 2023
Salade de pois chiches Saucisse de Toulouse *(Omelette) Haricots verts à l'ail Yaourt nature Pomme	Pomelos Poulet grillé au jus *(Boule soja) Boulgour Petit suisse aromatisé Clémentine	Chou blanc aux raisins Hoki sauce Aurore Gratin Dauphinois Samos Banane	Carottes râpées citron Lasagne aux légumes Carré Ligueil Flan caramel	Œuf mimosas Sauté de bœuf marengo *(Poisson pané) Carottes braisées Tartare Kiwi
lundi 27 novembre 2023	mardi 28 novembre 2023	mercredi 29 novembre 2023	jeudi 30 novembre 2023	vendredi 1 décembre 2023
Salade verte et croûtons Cordon bleu *(Nuggets de blé) Purée de céleri Petit moulé Pomme	Chou rouge Dahl lentilles Riz Tomme grise Poire	Coleslaw ananas Spaghetti à la bolognaise *(au Thon) Buchette lait mélangé Mousse au chocolat	Salade de riz au thon Sauté de bœuf aux herbes *(Pavé végétal) Fondue de poireaux Samos Kiwi	Betteraves vinaigrette Tajine de fruits de mer Semoule Vache Picon Clémentine

Les entrées, les plats, les sauces et les desserts sont cuisinés par l'équipe de cuisine dans nos locaux.



LES VIANDES BOVINES SERVIES SONT D'ORIGINE FRANCAISE

