


# Menus du mois de novembre 2018


	Semaine du 5 au 9	Semaine du 12 au 16	Semaine du 19 au 23	Semaine du 26 au 30
LUNDI	<p>Pamplemousse rose</p> <p><b>Carbonnade de bœuf flamande</b></p> <p>Coquillettes au beurre</p> <p><b>Brique du Forez</b></p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p><b>Choux fleurs en salade</b></p> <p>Boulettes d'agneau façon tajine</p> <p>Semoule couscous</p> <p>Emmental</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Salade piémontaise</b></p> <p><b>Filet de dinde sauce suprême</b></p> <p>Haricots verts persillés</p> <p><b>Petit Saint-Romain</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Céleri frais en rémoulade</b></p> <p><b>Filet de poulet sauce Nantua</b></p> <p>Haricots plats aux oignons</p> <p>Petit-suisse nature</p> <p>Semoule caramel</p>
MARDI	<p>Croisillons emmental</p> <p><b>Filet de dinde Chivry</b></p> <p><b>Choux frais braisés</b></p> <p>Camembert</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Salade de pâtes</b></p> <p><b>Steak haché à l'échalote</b></p> <p>Haricots beurre</p> <p><b>Yaourt aromatisé</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Carottes râpées</b></p> <p>Paupiette de veau au jus</p> <p><b>Pommes rissolées</b></p> <p><b>Yaourt aromatisé</b></p> <p>Compote</p>	<p>Betterave et maïs en salade</p> <p><b>Sauté de bœuf provençal</b></p> <p>Farfalles au beurre</p> <p><b>Cantal</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>
JEUDI	<p>Macédoine de légumes</p> <p><b>Chipolatas</b></p> <p>Purée</p> <p>Tomme grise</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p>Salade composée</p> <p><b>Poulet rôti</b></p> <p><b>Purée de potiron</b></p> <p><b>Bûche du Pilat</b></p> <p>Liégeois</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p><b>Bœuf bourguignon</b></p> <p>Tortis au beurre</p> <p><b>Yaourt nature</b></p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Terrine de légumes mayonnaise au paprika</p> <p><b>Rôti de porc au jus</b></p> <p>Flageolets verts</p> <p>Bûche de chèvre</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>
VENDREDI	<p>Pizza</p> <p>Poisson meunière</p> <p><b>Carottes à l'étuvée</b></p> <p><b>Fourme d'Ambert</b></p> <p>Panna cotta aux fruits rouges</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Brandade de poisson</p> <p><b>Yaourt nature</b></p> <p><b>Crumble aux pommes</b></p>	<p>Pomelos rose</p> <p>Dos de colin à la provençale</p> <p><b>Purée de potiron</b></p> <p>Tomme blanche</p> <p>Gâteau basque</p>	<p>Cake aux fromages</p> <p><b>Filet de poisson frais à l'aneth</b></p> <p><b>Carottes braisées</b></p> <p><b>Yaourt nature</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>

Des aléas techniques peuvent conduire à modifier les menus prévus.

L'origine des viandes bovines est quotidiennement communiquée aux sites de consommation (décret 1465 du 19 décembre 2002).

 Produits issus de l'agriculture biologique

 Produits de saison

 Produits régionaux