




LUNDI 5 NOVEMBRE	MARDI 6 NOVEMBRE	JEUDI 8 NOVEMBRE	VENDREDI 9 NOVEMBRE
 Lanières de betteraves rouges en salade	 Potage aux carottes (maison)	 Salade d'endives aux noix et emmental	 Salade verte
 Saucisse aux lentilles	 Meunière de poisson blanc	 Poulet rôti	 Boulettes d'agneau en sauce tomate
 Petit suisse aromatisé	 Courgettes ail et persil	 Petits pois à la Française	 Semoule
	 Entremet à la vanille (maison)	 Gâteau marbré (maison)	 Fruit de saison : poires
LUNDI 12 NOVEMBRE	MARDI 13 NOVEMBRE	JEUDI 15 NOVEMBRE	VENDREDI 16 NOVEMBRE
 Toast de chèvre au miel de Piolenc	 Friand au fromage	 Saucisson sec	 Potage de légumes (maison)
 Escalope de Dinde	 Œuf dur à la crème	 Filet de lieu sauce Diéppoise	 Tartiflette
 Pâtes au beurre 	 Chou fleur gratiné	 Jeunes carottes persillées	
 Fromage blanc	 Fruit de saison : pommes	 Fromage : Camembert	 Ananas au sirop
LUNDI 19 NOVEMBRE	MARDI 20 NOVEMBRE	JEUDI 22 NOVEMBRE	VENDREDI 23 NOVEMBRE
 Salade de lentilles	 Salade verte	 Velouté de courgettes (maison)	 Pizza au fromage
 Omelette au fromage	 Cassoulet et sa garniture	 Brandade de morue	 Bœuf en daube
 Haricots verts			 petits légumes de saison
 Compote/biscuits	 Fromage blanc ardéchois	 Roulé à la confiture (maison)	 Yaourt aromatisé
LUNDI 26 NOVEMBRE	MARDI 27 NOVEMBRE	JEUDI 29 NOVEMBRE	VENDREDI 30 NOVEMBRE
 Soupe de vermicelle	 Salade de pois chiche au cumin	 Céleri et maïs	 Carottes rapées (maison)
 Hachis parmentier	 Médaillon de merlu blanc	 Blanquette de veau aux champignons	 Chili con carné
	 Epinards en béchamel	 Riz Pilaf	
 Liégeois à la vanille	 Fruit de saison	 Gâteau yaourt (maison)	 Fromage : Tomme de savoie


Légumes 

Fruits

 Produits laitiers

 Féculents

 Viande (protéines)

 Poisson (protéines)



MENUS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS