








NOVEMBRE 2021

(certains menus peuvent être modifiés en raison de problèmes liés à la livraison)

JOURS	DU 8 AU 12 NOVEMBRE	DU 15 AU 19 NOVEMBRE	DU 22 AU 26 NOVEMBRE	29 AU 03 DÉCEMBRE
LUNDI	Carottes râpées Blanquette de veau Cœur de Blé Yaourt	Choux blanc/fromage Sauté de porc à la moutarde Champignons-haricots verts Yaourt bio 	Salade d'automne (sv, noix, raisin, crouton) Petit brin de veau Brocolis Yaourt	Céleri rémoulade Rôti de porc à la provençale Mogettes Yaourt
MARDI	Couscous au bœuf Fromage Fruit	Potage Daube Rösti Fromage Fruit	Endives/avocat Saucisses Purée Fromage bio  Compote	Tartiflette Salade Salade de fruits
MERCREDI	Soupe Escalope de volaille Choux fleurs bio  gratinés Fruit	Carottes râpées Lentilles Boulgour Yaourt	Bouchée à la reine Salade verte Fruit	Macédoine de légumes au thon Poisson en sauce Pâtes bio Yaourt
JEUDI	Férial	Concombres Jambon à la normande Julienne de légumes Yaourt	Crêpe aux fromages Poisson en sauce Duo de courgettes bio  Fruit	Soupe Poêlée de ratatouille Riz Fromage Fruit
VENREDI	Taboulé Pané de fromage Poêlée forestière Yaourt	Salami Emincés de volaille Haricots beurre Pâtisserie	Tarte au fromage Pâtes à la tomate Fruit	Endives/noix Poisson pané Trio de légumes bio  Yaourt

Gâteau au yaourt de l'automne

Je mets dans  et je  avec  

+  de crème de  + 

+  d'  +  de  de 

+  de  + 1/2 

+  de 

Je  dans 

Je mets dans  à 180°C pendant environ 40mn.