


# Menus du mois de Novembre 2017

	Semaine du 6 au 10	Semaine du 13 au 17	Semaine du 20 au 24	Semaine du 27 au 1er
LUNDI	<p><b>Carottes râpées</b></p> <p>Escalope de porc provençale</p> <p>Haricots plats aux oignons</p> <p>Samos</p> <p>Flamby</p>	<p>Salade d'endives noix et bleu</p> <p>Hachis Parmentier</p> <p>Coulommiers</p> <p>Compote</p>	<p>Pizza</p> <p>Filet de dinde chivry</p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p>Tomme grise</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Coeur de palmier sauce cocktail</p> <p>Sauté de porc au curry</p> <p>Coquillettes au beurre</p> <p>Bûche du Pilat</p> <p>Fruit de saison</p>
MARDI	<p>Betterave et maïs en salade</p> <p>Sauté de dinde basquaise</p> <p>Tortis au beurre</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Croisillon emmental</p> <p>Filet de poulet à l'estragon</p> <p>Haricots verts au beurre</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Carbonnade flamande</p> <p>Macaronis au beurre</p> <p>Bûche de chèvre</p>	<p>Salade d'endives noix emmental</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Haricots plats en persillade</p> <p>Fromage blanc battu</p> <p>Eclair au chocolat</p>
JEUDI	<p>Terrine de légumes mayonnaise au curry</p> <p>Potée Auvergnate</p> <p>Fourme de montbrison</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade d'Ebly</p> <p>Saucisse</p> <p>Choux frais braisé</p> <p>Petit Saint-Romain</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Rôti de porc charcutière</p> <p>Flageolets</p> <p>Fourme d'Ambert</p>	<p>Salade composée</p> <p>Paleron de boeuf braisé</p> <p>Choux de bruxelles au jus</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Poire caramel et amandes</p>
VENDREDI	<p>Cakes aux fromages</p> <p>Dos de colin à l'aneth</p> <p>Purée de potiron frais</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de mâche oeuf et croutons</p> <p>Filet de saumon à l'oseille</p> <p>Pommes anglaises persillées</p> <p>Emmental</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Salade piémontaise</p> <p>Dos de colin à l'espagnole</p> <p>Salsifis persillés</p> <p>Brique du forez</p> <p>Flan au chocolat</p>	<p>Salade de haricots verts</p> <p>Moules marinières</p> <p>Potatoes</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</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