

# MENUS CANTINE NOVEMBRE 2020

<b>Lundi 2</b>	<b>Mardi 3</b>	<b>Jeudi 5</b>	<b>Vendredi 6</b>
Œuf dur mayonnaise Croquant au fromage coquillettes Fruit	Salade de cœurs de palmier Tagine de poisson Emmental Crème dessert caramel	Taboulé Boulettes de bœuf façon kefta Petits pois Camembert BIO Banane	Saucisson sec Sauté de porc au caramel Haricots beurre Fromage blanc raisin
<b>Lundi 9</b>	<b>Mardi 10</b>	<b>Jeudi 12</b>	<b>Vendredi 13</b>
Potage 7 légumes Pilons de poulet mariné Potatoes Pyrénées Crème chocolat	Mortadelle Boulettes de bœuf Penne au beurre Tomme noire Fruit local	Concombre à la crème Veggy burger multicéréales Gratin dauphinois Yaourt sucré BIO et Local	Œuf dur mayonnaise Nuggets de poisson Gratin de chou-fleur Camembert Galette bretonne
<b>Lundi 16</b>	<b>Mardi 17</b>	<b>Jeudi 19</b>	<b>Vendredi 20</b>
Velouté de carottes Sauté de dinde à la cocotte Ebly aux champignons Fromage frais sucré Fruit local	Salade verte et emmental Parmentier de légumes Fromage blanc sucré Cookies vanille pépites de chocolat local	Pizza Boulettes de bœuf aux herbes Carottes au jus Petits suisses Gâteau de semoule	Tomate vinaigrette Filet de lieu frais à la provençale Rosties aux légumes Coulommiers Mousse au chocolat
<b>Lundi 23</b>	<b>Mardi 24</b>	<b>Jeudi 26</b>	<b>Vendredi 27</b>
Radis beurre Sauté d'agneau marengo Macaroni Rondelé au sel de guérande Compote biscuitée	Œuf dur BIO mayonnaise Bouchées de riz façon thaï Lentilles vertes Tarte normande	Salade croquante Paella Mimolette Poire au sirop	Salade piémontaise Filet de colin meunière Purée de potimarron Fromage frais aromatisé Banane