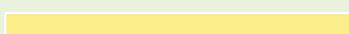
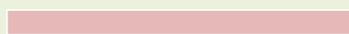


Menu du Mois de novembre 2013

mardi 12 novembre	mercredi 13 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
Salade de Riz	Salade Niçoise	Pâté En Croûte	Poireaux Vinaigrette
Sauté de Veau aux Olives	Langue de Bœuf aux Câpres	Poulet Rôti	Parmentier de Saumon
Côtes de Blettes à la Provençale	Pennes	Petits Pois à la Française	Salade Vinaigrette
Pyrénées	Saint Nectaire	Brie	Yaourt Nature
Ananas	Cocktail de Fruits	Gâteau Basque	Poire de Savoie
lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
Endives aux Noix en Salade	Betteraves Rouges	Carottes Râpées BIO	Pizza
Escalope de Volaille Milanaise	Coucous d'Agneau et ses Légumes	Steak Haché de Bœuf	Filet de Poisson Meunière
Ratatouille	Semoule	Frites	Fenouil à la Provençale
Emmenthal	Bleu de Bresse	Yaourt Nature	Saint Paulin
Flan Pâtissier	Clémentines	Poires au Sirop de Saison	Salade de Fruits
lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
Salade de Tomates	Feuilleté au Fromage	Cocktail Florida	Choux Fleur en Salade
Blanquette de Veau	Paleron de Bœuf Braisé	Longe de Porc	Filet Poisson, Sauce Dugléré
Riz Pilaf	Petits Pois à la Française	Courgettes Persillées	Pommes Vapeur
Camembert à 45%MG	Tomme de Chèvre	Reblochon de Savoie	Fromage Blanc
Cocktail de Fruits	Mandarines	Eclair au Chocolat	Banane



Produits de Saison



Produits Régionaux



Produits issus de l'agriculture Biologique

Ces menus, proposés par Didier Gougeon, Chef de Cuisine, sont basés sur le plan alimentaire fourni par Corrine Terrasson, Diététicienne, en conformité avec le décret du 30 Septembre 2011 sur l'application du GEMRCN