

MOIS DE NOVEMBRE 2020

JOUR SEMAINE	SEMAINE DU 02/11/20 AU 06/11/20	SEMAINE DU 09/11/20 AU 13/11/20	SEMAINE DU 16/11/20 AU 20/11/20	SEMAINE DU 23/11/20 AU 27/11/20	
LUNDI 	Carottes râpées* Gratin de coquillettes au Jambon Kiri Yaourt nature sucré	Potage Dubarry Paupiette de veau sauce petits légumes Macaronis Babybel Fruit de saison	Salade d'endive tomate maïs Filet de colin pané Semoule de blé Yaourt aromatisé	Salade de betteraves rouges Cappellittis de bœuf sauce tomate Salade verte Mousse au chocolat	
MARDI 	Repas HALLOWEEN Œil de vampire ébouriffé Poulet à la diable Purée de sorcière Dessert Halloween	Salade de chou rouge au maïs* Fileté de hoky sauce hollandaise Pommes de terre vapeur Entremets à la vanille	Macédoine de légumes et œuf Paleron de bœuf sauce piquante Tortis Cantafrails Fruit de saison	Salade Coleslaw* Sauté de porc à l'ananas Riz à l'espagnole Gâteau basque	
MERCREDI 	Salade verte tomates œufs Cordon bleu de dinde Tortis Entremets au chocolat	FERIE	Salade de chou blanc pomme tomate Escalope de porc sauce tomate Printanière de légumes Fromage blanc	Potage de tomates aux vermicelles Lasagnes saumon épinards Vache qui rit Compote à la pêche	
JEUDI 	Feuilleté au fromage Sauté de porc Marengo Petits pois carottes Camembert Fruit de saison	Céleri rémoulade* Poulet rôti au Jus Poêlée de légumes de saison Flan nappé caramel	Potage aux légumes Hachis Parmentier Salade verte Pâtisserie (catalogue)	Salade Mikado* Chipolatas grillées Frites Entremets à la vanille	
VENDREDI 	Concombres à la crème* Filet de colin sauce aurore Riz pilaf Fromage blanc au coullis d'abricot	Salade de blé thon tomates œufs maïs Rôti de porc sauce champignons Carottes Vichy Compote de pommes et biscuit	Saucisson sec Escalope de veau hachée sauce crème Haricots verts Port Salut Banane	Salade plémontaise Filet de dinde sauce moutarde Petits pois à la française Ananas au sirop	

La mairie vous informe que les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes tels que : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques. Les cuisines municipales se réservent la possibilité de modifier les menus, en fonction des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre alimentaire sur le mois.

Nos viandes de bœuf et de veau proviennent exclusivement d'animaux nés, élevés et abattus en France.