MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE

Lundi 9	Lundi 16	Lundi 23	Lundi 30
Rosette Bœuf braisé Purée de carottes Fromage Pomme	Potage de butternut Steak haché Haricots verts Fromage Poire	Betteraves rouges Paupiette de veau Petits pois carottes Fromage blanc Cookies	Potage Bœuf bourguignon Pâtes Fromage Clémentine
Mardi 10	**Mardi 17**	**Mardi 24**	**Mardi 1er déc.**
Potage Escalope de dinde à la crème Pâtes Crème caramel	Salade Poulet Frites Compote	Mâche Blanquette de dinde Couscous Fromage Compote à la fraise	Pâté de foie Escalope de poulet Haricots verts Fromage Salade de fruits
Jeudi 12	**Jeudi 19**	**Jeudi 26**	**Jeudi 3 déc.**
Endives/Gruyère Rôti de porc Flageolets Yaourt Biscuits	Macédoine de légumes Sauté de porc Blé Fromage Clémentine	Œufs en mayonnaise Côtelette de porc Trio de choux en béchamel Fromage Kiwi	Thon et tomate en vinaigrette Saucisses Purée Poire
Vendredi 13	**Vendredi 20**	**Vendredi 27**	**Vendredi 4 déc.**
Salade Omelette aux pommes de terre Fromage Gâteau au yaourt	Carottes râpées Poisson pané Riz sauce tomate Fromage Roulé à la fraise	Potage Poisson au curry Pommes vapeur Liégeois à la vanille	Salade Tartiflette végétarienne Compote Biscuits

*La liste détaillée des allergènes pour chaque repas est disponible dans un classeur en cuisine (8h-15h) ou sur demande.

**Traçabilité de la viande : française*

●Vous pouvez consulter les menus sur le site internet **www.diou03.fr**