














# EGOLE DE TOUVRE



## MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2024

	Lundi	Mardi	Jedi	Vendredi
Semaine du 04/11 au 08/11	Crêpe au fromage Aiguillettes de poulet panées Haricots verts persillés Fromage Pommes de Garat	Soupe de tomates Salade verte Kochari (Coquillettes  , lentilles, sauce tomate, pois chiche) Fruit de saison	Taboulé Chipolatas Salsifis à la tomate Fromage blanc  Biscuit	Carottes râpées Filet de lieu sauce à l'aneth Semoule  Fromage* Banane
Semaine du 11/11 au 15/11	 Velouté de butternut Rougail saucisse Riz Basmati  Fromage* Fruit de saison	<b>MENU ITALIEN</b> Antipasti de courgettes et mozzarella Tortellinis Ricotta-épinards Roquette Tiramisu au speculos	Salade de riz au thon Poisson frais du jour Gratin de chou-fleur Compote pomme-coing	Velouté d'asperges Escalope de dinde tandoori Haricots blancs  à la tomate Huile de noix de chez Magne Cœur coulant au chocolat
Semaine du 18/11 au 22/11	Céleri rémoulade Sauté de porc à la moutarde Penne rigate  Mousse au chocolat Fruit de saison	Pâté de campagne-cornichons Cuisse de poulet Petits pois étuvés Fromage* Compote pommes-fraises	Feuilleté emmental Salade verte Sauté de lapin persillé Carottes au curry et crème Yaourt à la vanille 	Salade de pâtes Truite de chez Belle Epinards à la crème Fromage* Fruits de saison
Semaine du 25/11 au 29/11			Soupe de potiron Tartiflette Salade verte Fromage* Fruit de saison	Concombres à la crème Poisson frais du jour Lentilles  Fromage* Gâteau au citron

\* Fromages du mois : Gouda , Saint Nectaire, Tomme blanche, Vache qui rit , Emmental

