

# Menus du mois de novembre 2023 - Cantine d'Orbigny

## Menus prévus pour la semaine du 06 au 10 novembre

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Macédoine de légumes Lasagnes * Fromage Compote de pommes*	Carottes râpées * Bourguignon * Pommes de terre Fromage de chèvre Yaourt aromatisé	Velouté de potimarron* Saucisses Lentilles Boursin Salade de fruits *	Œufs durs/ mayonnaise Beignets à la romaine Courgettes / Riz Camembert Roulé à la fraise*

## Menus prévus pour la semaine du 13 au 17 novembre

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Choucroute Boursin Orange	Céleri rémoulade * Feuilleté Hot-dog Petits suisses Crumble aux pommes *	Salade verte * Brandade de poisson Kiri Crème à la vanille *	Haricots verts à la vinaigrette Gratin de brocolis et choux-fleurs * Mimolette Roses des sables *

## Menus prévus pour la semaine du 20 au 24 octobre

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Pâté de campagne/ cornichons Cervelas Orloff Choux de Bruxelles Chaussée aux Moines Salade de fruits de saison *	Salade de pommes de terre * Pavé de poisson à la Napolitaine Carottes Fromage Panna cotta *	Salade chou blanc et dés de gruyère * Quiche lorraine * Salade verte Kiwi	Macédoine de légumes Tortellinis au fromage Clémentine

## Menus prévus pour la semaine du 27 au 01<sup>er</sup> décembre

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Feuilleté au fromage de chèvre * Côte de porc Flageolets Pomme	Salade de pâtes/ thon/ maïs * Petit brin de veau Petits pois Fromage blanc et morceaux d'ananas	Salade de lentilles Beignet de poisson Poêlée de butternut * Emmental Banane au chocolat *	Salade de mâche Croque-monsieur végétarien * Petits suisses Cookies *

*Sous réserve de changements*

Produit d'origine biologique

Produit issu de la pêche durable (label MSC)

Produit « fait maison » \*

Produit d'origine locale