

# Menus du mois de novembre 2024 - Cantine d'Orbigny

## Semaine du 04 au 08 novembre

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade de pâtes/ thon/ maïs * Fish and Chips de colin Gratin d'épinards* Boursin Pomme	Salade de chou rouge Paupiette de dinde, sauce aux champignons* Petits pois St Morêt Gâteau au chocolat*	Burger savoyard* Frites Salade verte Salade de fruits de saison*	Carottes râpées* Tarte à la citrouille* Fromage de chèvre Crème au chocolat*

## Semaine du 11 au 15 novembre

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<u>Férié</u>	Brocolis à la vinaigrette* Filet de colin meunière tomate et origan Ebly Fromage blanc et morceaux de banane	Betteraves à la vinaigrette Crozziflette végétarienne* Liégeois au chocolat	Chou-fleur avec sauce au yaourt Sauté de canard* Flageolets Kiri Clémentines

## Semaine du 18 au 22 novembre

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade de mâche et noix* Raviolis aux épinards, sauce au fromage de chèvre* Crumble aux pommes*	Macédoine de légumes Steak haché Pommes Rösti St Nectaire Chouquettes*	<u>Repas</u> <u>intergénérationnel</u> Riz niçois au thon* Escalope de porc à la crème Haricots verts Bleu d'Auvergne Gâteau au yaourt*	Choucroute* Petits suisses Salade de fruits de saison *

## Semaine du 25 au 28 novembre

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Lentilles à la vinaigrette* Pavé de saumon Fondue de poireaux Faisselle au coulis de fruits rouges	Haricots verts à la vinaigrette* Sauté de porc au caramel* Riz cantonais Camembert Ananas	Taboulé* Omelette au fromage* Salade verte Crème à la vanille*	Quiche lorraine* Sauté de poulet au curry* Riz Yaourt aux fruits

*Sous réserve de changements*

Produit d'origine biologique

Produit issu de la pêche durable (label MSC)

Produit « fait maison » \*

Produit d'origine locale