



MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

02/11 Betterave  /Emmental Steak haché/ frites  Poire 	03/11 Brocolis Lasagne   /mâche Fromage/fruit	05/11 Céleri rémoulade Rôti de porc  haricots beurre Yaourt nature 	06/11 Pizza tomate mozzarella  Poisson frais  purée de carottes  Fromage/pomme 
09/11 Lentille corail   Chipolatas  épinards en gratin  Fromage blanc 	10/11 Salade de choux rouge  Omelette p de t /salade Fromage/banane	12/11 Velouté potimarron   Escalope de dinde/ haricots blanc  Crème vanille 	13/11 Saucisson  Brandade  /batavia Petit-suisse aux fruits
16/11 Velouté à la tomate  Colombo de porc  /semoule  Fromage/ orange	17/11 Carottes râpées Pâtes bolognaise   Mousse au chocolat 	19/11 Tartine radis Pot au feu  /légumes et pdet Fromage blanc 	20/11 Perle bouillon pot au feu Poisson pané/ riz à la tomate   Pomme 
23/11 Coleslaw  Poulet  /purée panée  Fromage /compote 	24/11 Soupe de légumes  Tartiflette  /salade Clémentine	26/11 Choux-fleur Saucisses Toulouse/ petits pois Yaourt nature 	27/11 Macédoine Pâte  au thon/ gratiné  Kiwi 

Les menus sont établis sous réserve de modification. Les préparations peuvent contenir des allergènes

Bio



Produit local



Fait maison



Entreprises locales :

- GAEC P'tit Gaillard (Montagnac la crempse)
- Mr HIVER (Salon)
- Maison Pasquet (Vergt)
- Drôle de Pomme (St martin des combes)
- Poissonnier Marché Vergt
- Périgord viande
- Pain : Boulangeries de Vergt
- Salaisons Périgourdines