




VERNOU EN SOLOGNE NOVEMBRE 2023

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine 6 au 10	Salade de betterave Poisson pané / sauce citron Riz Camembert Fruit de saison	Potage aux légumes Cuisse de poulet (local) Pommes de terre persille Gouda Danette à la vanille	Feuilleté de fromage Chipolatas (local) Lentille Kiri Mousse au chocolat	Haricots verts vinaigrette Blanquette de dinde (local) Carottes / / champignons Caprice Yaourts aux fruits
Semaine 13 au 17	Menu végétarien Salade de tomates / thon Pâtes / légumes vichy St. Moret Gaufres	Concombres à la crème Boudin blanc (local) Flageolet Chèvre Petits suisse	Salade verte Burger Frites Fruit de saison	Rosette (local) Poisson pané/sauce citron Carottes sauté /pâtes Assortiment fromage Salade aux fruits
Semaine 20 au 24	Taboulé Cordon bleu Petits pois / carottes Gouda Danette Caramel	Potage de courgettes Gratin de poulet / pommes de terre Chèvre Fruits de saison	Saucisson à l'ail (local) Chili con carne Caprice Compote	MENU CONTINENT AMERICAIN Salade Coleslaw Saute de porc /sauce barbecue Potatoes
Semaine 27 au 30	Quiche Lorraine Boulette de bœuf Légumes Tartare Fruit de saison	Rillettes (local) Tartiflette Gâteau Marbre	Concombres à la crème Filet de poulet (local) Haricots verts Camembert Liégeois	Fromage / Brownie 

Selon le contexte actuel et les problèmes d'approvisionnement, les repas sont susceptibles d'être modifiés. Merci pour votre compréhension