



<http://agcantine.canalblog.com/>

Novembre 2014

Lundi 03 novembre	Mardi 04 novembre	Jeudi 06 novembre	Vendredi 07 novembre
Céleri Lasagnes Emmental Compote	Sardines Sot l'y laisse de dinde Semoule complète Fromage de chèvre Kiwi	Velouté de potiron Cœur de merlu Ratatouille et Ebly Camembert Pomme	Concombre Poulet Frites au four Petit suisse

Lundi 10 novembre	Mardi 11 novembre	Jeudi 13 novembre	Vendredi 14 novembre
Salade de chou râpé aux pommes et raisins Filet de lieu sauce au beurre blanc Pomme de terre vapeur Yaourt	FERIE	Velouté de brocolis Blanquette de veau Carottes Cantal Banane	Salade de betteraves et maïs Saucisse Pois cassés Saint Nectaire Salade de fruits

Lundi 17 novembre	Mardi 18 novembre	Jeudi 20 novembre	Vendredi 21 novembre
Taboulé Blanc de poulet à la crème Blettes Cœur de Lion Clémentine	Salade de mâche roquefort et noix Omelette aux pommes de terre Crème caramel et langues de chat	Potages aux légumes Sauté d'agneau Printanière de légumes Comté Compote	Pâté de campagne Saumon grillé Lentilles vertes Tome de chèvre Poire

Lundi 24 novembre	Mardi 25 novembre	Jeudi 27 novembre	Vendredi 28 novembre
Filet de maquereau Spaghettis sauce bolognaise aux légumes Emmental Pomme	Velouté de carotte Rôti de dindonneau Haricots verts Petit suisse aux fruits	Macédoine Filet de Hoki pané Quinoa et brunoise de légumes Saint Paulin Kiwi	Velouté de laitue Emincé de lapin Carottes Gâteau d'anniversaire

*Nous nous réservons la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.
Les viandes servies sont d'origine française.*

Bon appétit !