



AMICALE LAIQUE

NOVEMBRE 2018



| | | | |
|--|---|---|--|
| <p>Lundi 5 novembre</p> <p>Taboulé Boulettes de bœuf à la tomate Carottes persillées Fromage Compote</p> | <p>Mardi 6 novembre</p> <p>Batavia, pamplemousse Sauté de porc au curry Coquillettes Yaourt</p> | <p>Jeudi 8 novembre</p> <p>Potage de légumes Saumon sauce oseille Riz nature fromage Fruit de saison</p> | <p>Vendredi 9 novembre</p> <p>Carottes râpées vinaigrette Cuisse de poulet Haricots verts Riz au lait chocolat maison</p> |
| <p>Lundi 12 novembre</p> <p>Betteraves rouges cuites Parmentier au saumon et crevettes maison Fromage Fruit de saison</p> | <p>Mardi 13 novembre</p> <p>Salade d'automne aux pommes, raisins, noix, roquefort Veau Marengo Boulgour Fromage blanc nature sucré</p> | <p>Jeudi 15 novembre</p> <p>Salade de lentilles, saumon fumé Rôti de porc Haricots beurre Fromage Fruit de saison</p> | <p>Vendredi 16 novembre</p> <p>Salade de chou blanc et duo de fromages Cordon bleu Petits pois Flan pâtissier</p> |
| <p>Lundi 19 novembre</p> <p>Pizza royale Poisson pané Carottes à la crème Fromage Fruit de saison</p> | <p>Mardi 20 novembre</p> <p>Salade de chou rouge, pommes Joues de bœuf en daube Semoule Entremet vanille</p> | <p>Jeudi 22 novembre</p> <p>Coleslaw Escalope de poulet Purée 3 légumes : carottes, courgettes, navets Fromage Crumble aux pommes maison</p> | <p>Vendredi 23</p> <p>Menu "gastronomades" Concocté en collaboration avec Yves Camdeborde, chef étoilé, et préparé par le personnel du restaurant scolaire de Garat</p> |
| <p>lundi 26 novembre</p> <p>Potage sans Pdt Rôti de veau sauce forestière Gratin de blettes Fromage Gâteau de semoule</p> | <p>Mardi 27 novembre</p> <p>Salade d'endives avec chiffonnade de jambon de pays Lasagnes de poisson maison Yaourt</p> | <p>Jeudi 29 novembre</p> <p>Salade de riz Cuisse de pintade au cidre Julienne de légumes Fromage Fruit de saison</p> | <p>Vendredi 30 novembre</p> <p>Batavia , dés de jambon, dés de fromage Bourguignon Quinoa Crème vanille</p> |

