

MENU DU 4 AU 29 NOVEMBRE 2024

	Du 4 au 8 Novembre	qualité	Du 11 au 15 Novembre	qualité	Du 18 au 22 Novembre	qualité	Du 25 au 29 Novembre	qualité
LUNDI	Soupe Alphabet Paupiette de veau à la moutarde Gratin de chou-fleur Crème aux spéculoos	 	11 NOVEMBRE ARMISTICE 1918		Bouillon aux vermicelles Sauté de dinde aux olives Carottes rôties Fromage blanc vanillé	 	Repas Végétarien Carottes râpées au citron Pennes aux fèves et parmesan Coulommiers Fruit frais de saison	
MARDI	Bœuf bourguignon Pâtes au beurre Brie Fruit frais de saison	 	Longe de porc braisée Lentilles préparées Camembert Fruit frais de saison	 	Repas Végétarien Œuf dur mayonnaise Cari de papates douces Semoule Fruit frais de saison	 	Toast au cheddar Poulet rôti Petit-pois au curcuma Yaourt aromatisé	
MERCREDI	Tajine de volaille Légumes grillés Assortiment de fromages Pâtisserie du chef	 	Poulet sauce barbecue Haricots-verts persillés Assortiment de fromages Crêpe à la confiture	 	Steak haché frais Potatoes Assortiment de fromages Fruit frais de saison	 	Betteraves mimosa Croque-Monsieur Feuille de chêne Liégeois	
	Fruit frais + pain d'épices		Yaourt nature + sablé de Retz		Pain + pâte à tartiner		Brioche + compote	
JEUDI	Repas Végétarien Carottes râpées Quiche aux fromages Salade Iceberg Eclair au chocolat	 	Repas Végétarien Batavia au maïs Chili sin carne Riz pilaf Flan vanille	 	Poisson du jour au curry Brocolis Gouda Pâtisserie du chef	 	Mexico 	
VENDREDI	Poisson du jour sauce tomate Boulgour Emmental Fruit frais de saison	 	Brandade de poisson Salade verte Petit Suisse sucré Fruit de saison	 	Rôti de veau Ecrasé de pommes de terre Mimolette Compote de pommes	 	Poisson du jour sauce aux moules Riz pilaf Edam Fruit frais de saison	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur

BIO

FAIT MAISON

LABEL ROUGE

FRAIS

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

IGP

AOP

MSC

