

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 	  			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 	   		
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

