

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 Gouda Crème aux spéculoos				Bouillon aux vermicelles Sauté de dinde aux olives Carottes rôties Petit cotentin Fromage blanc vanillé		Repas Végétarien Carottes râpées au citron Pennes aux fèves et parmesan Coulommiers Fruit frais de saison	
MARDI	Chou blanc sauce curry Bœuf bourguignon Pâtes au beurre Brie Fruit frais de saison		Potage "orange" Longe de porc braisée Lentilles préparées Camembert Fruit frais de saison		Repas Végétarien Œuf dur mayonnaise Cari de papates douces Semoule Emmental Fruit frais de saison		Toast au cheddar Poulet rôti Petit-pois au curcuma Tome de Savoie Yaourt aromatisé	
MERCREDI	Salade mêlée-raisins-croûtons Tajine de volaille Légumes grillés Assortiment de fromages Pâtisserie du chef		Pâté de campagne Poulet sauce barbecue Haricots-verts persillés Assortiment de fromages Crêpe à la confiture		Céleri rave aux pommes Steak haché frais Potatoes Assortiment de fromages Fruit frais de saison		Betteraves mimosa Croque-Monsieur Feuille de chêne Assortiment de fromages 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 Chantailou Eclair au chocolat		Repas Végétarien Batavia au maïs Chili sin carne Riz pilaf Saint Nectaire Flan à la vanille		Soupe de légumes et croûtons Poisson du jour au curry Brocolis Gouda Pâtisserie du chef		Mexico 	
VENREDI	Velouté de poireaux Poisson du jour sauce tomate Boulgour Emmental Fruit frais de saison		Chou chinois au sésame Brandade de poisson Salade verte Petit Suisse sucré Fruit de saison		Salade coleslaw Rôti de veau Ecrasé de pommes de terre Mimolette Compote de pommes		Velouté de butternut 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

