



MENUS DU 04 NOVEMBRE AU 20 DECEMBRE 2024



LUNDI 04 NOVEMBRE	MARDI 05 NOVEMBRE	JEUDI 07 NOVEMBRE	VENDREDI 08 NOVEMBRE
Haricots verts / vinaigrette Blanquette de veau / riz Yaourt nature sucré	Concombre à la crème Pizza + salade verte Beignet de pomme	Taboulé Filet de poisson du moment / Epinards Fruit frais de saison	Carottes râpées / dés de pomme verte vinaigrette Pâtes à la bolognaise Vache qui riz Compote pomme vanille
LUNDI 11 NOVEMBRE	MARDI 12 NOVEMBRE	JEUDI 14 NOVEMBRE	VENDREDI 15 NOVEMBRE
FERIÉ	Macédoines de légumes / mayonnaise Cordon bleu / Haricots verts Fruit frais de saison	VÉGÉTARIEN	Salade coleslaw Filet de poisson pané / riz et carottes sautées Saint-Paulin Flan vanille / caramel
LUNDI 18 NOVEMBRE	MARDI 19 NOVEMBRE	JEUDI 21 NOVEMBRE	VENDREDI 22 NOVEMBRE
VÉGÉTARIEN	Salade de mâche / dés de pomme Tartiflette Compote pomme -poire	Pâté de foie / cornichon Filet de poisson du moment / sauté de butternut Saint-Nectaire Fruit frais de saison	Potage tomate - vermicelle Cuisse de poulet rôti / purée de patate douce Mousse au chocolat
LUNDI 25 NOVEMBRE	MARDI 26 NOVEMBRE	JEUDI 28 NOVEMBRE	VENDREDI 29 NOVEMBRE
Salade de riz - tomate - maïs Pizza 4 saisons + salade Tome de brebis Fruit frais de saison	Carottes râpées / vinaigrette Sauté de bœuf / Pâtes Yaourt brassé nature	Salade de tomate et lentilles Gratin de poisson à la florentine Mimolette Fruit frais de saison	VÉGÉTARIEN
LUNDI 02 DECEMBRE	MARDI 03 DECEMBRE	JEUDI 05 DECEMBRE	VENDREDI 06 DECEMBRE
Salade de chou blanc - vinaigrette Rôti de porc aux pruneaux / Pâtes et carottes Yaourt nature	Potage légumes poireau - carottes- pomme de terre Escalope de poulet / purée de panais Bûche de chèvre Fruit frais de saison	VÉGÉTARIEN	Betterave rouge - vinaigrette Filet de poisson pané / Ecrasé de pomme de terre Gouda Fruit frais de saison
LUNDI 09 DECEMBRE	MARDI 10 DECEMBRE	JEUDI 12 DECEMBRE	VENDREDI 13 DECEMBRE
Salade verte et maïs Rôti de veau / mogettes Flan pâtissier	VÉGÉTARIEN	Salade de pomme de terre échalotte et persil Filet de poisson du moment / haricots verts Fruit frais de saison	Carottes râpées Quiche aux poireaux + salade verte Brie Compote pomme - abricot
LUNDI 16 DECEMBRE	MARDI 17 DECEMBRE	JEUDI 19 DECEMBRE	VENDREDI 20 DECEMBRE
Potage de potimarron Rôti de bœuf / frites Kiri Fruit frais de saison	VÉGÉTARIEN	REPAS DE NOEL	Salade champignon huile d'olive et citron Filet de poisson au citron / gratin de pomme de terre et chou fleur Tome de brebis Glace

"BIO"* FAIT MAISON



VIANDE BOVINE NÉE, ÉLEVÉE ET ABATTUE EN France
REPAS VEGETARIEN (en fonction de légumes de saisons)