



MENU DU 4 AU 29 NOVEMBRE 2024

	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 4 novembre	Tomates vinaigrette	Longe de porc aux pruneaux, jeunes carottes, farfalles	Emmental	Muffin chocolat
Mardi 5 novembre 	Taboulé	Omelette au fromage, brocolis persillés, pommes quartines	Petit Louis tartine	Fruit de saison
Mercredi 6 novembre	Paté de campagne	Fricassée de volaille, haricots verts persillés	Edam	Pêche au sirop
Jeudi 7 novembre	Carottes rapées vinaigrette	Steak haché sauce échalottes, purée mousseline	Chanteneige	Fruit de saison
Vendredi 8 novembre	Salade bretonne	Filet de Hoki au four, ratatouille et boulgour		Crème dessert vanille
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 11 novembre		FERIE		
Mardi 12 novembre 	Chou blanc rémoulade	Gratin de pâtes veggie à la sauce tomate	Six de Savoie	Fruit de saison
Mercredi 13 novembre	Concombre bulgare	Jambon de dinde, purée de carottes	Saint Paulin	Compote pomme framboise
Jeudi 14 novembre	Salade verte	Rôti de bœuf, pommes noisettes	Camembert	Fruit de saison
Vendredi 15 novembre	Macédoine mayonnaise	Blanquette de poisson, épinards à la crème et riz créole		Flan nappé caramel
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 18 novembre	Chou fleur vinaigrette	Rôti de dinde au romarin, purée de potiron	Carré fondu	Fruit de saison
Mardi 19 novembre	Tomates maïs vinaigrette	Filet de colin sauce citron, ratatouille et macaronis	Mimolette	Tarte au chocolat
Mercredi 20 novembre	Crêpe au fromage	Bœuf bourguignon, poêlée pommes de terre, salsifis, carottes		Yaourt aromatisé
Jeudi 21 novembre	Betteraves au fromage	Jambon blanc, haricots blancs sauce tomate		Crème dessert chocolat Bio
Vendredi 22 novembre 	Carottes rapées vinaigrette	Cake de légumes aux pois chiche sauce tomate, salade verte	Petit suisse sucré	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 25 novembre	Céleri frais rémoulade	Langue sauce cornichons, purée mousseline	Cantadou	Fruit de saison
Mardi 26 novembre 	Salade verte vinaigrette	Galette de soja sauce provençale, riz créole		Liégeois vanille
Mercredi 27 novembre	Chou rouge aux pommes	Cordon bleu, haricots beurre à l'échalote, tortis au beurre		Fromage blanc aux fruits
Jeudi 28 novembre	Rillettes	Sauté de veau sauce forestière, petits pois à l'estragon	Délice emmental	Tarte grillée abricot
Vendredi 29 novembre	Concombre bulgare	Filet de colin, courgettes provençales, cubes de pommes de terre	Gouda	Fruit de saison

Sous réserve d'éventuels changements indépendants de notre volonté. Les plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec l'un des 14 allergènes définis dans la réglementation (Œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachides, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde, lupin)

Le plat de saison est mentionné sur le menu par PDS (Produit de saison)



Menu Végétarien