

MENU DU 28 OCTOBRE AU 22 NOVEMBRE 2024

LUNDI 28 OCTOBRE	MARDI 29 OCTOBRE	MERCREDI 30 OCTOBRE	JEUDI 31 OCTOBRE	VENDREDI 01 NOVEMBRE
Velouté poirreaux pdt Sauté de dinde Riz BIO pilaf Fromage fruit de saison	Lentilles vinaigrette Ravioli Fromage yaourt aux fruits	Macédoine de légumes Saumonette Brocoli/PDT Fromage fruit de saison	Saucisson sec Cuisse de poulet rôti Purée de brocoli BIO Fromage gâteau maison	TOUSSAINT
LUNDI 04 NOVEMBRE	MARDI 05 NOVEMBRE	MERCREDI 06 NOVEMBRE	JEUDI 07 NOVEMBRE	VENDREDI 08 NOVEMBRE
Concombre à la vinaigrette boulettes de boeuf spaghetti BIO sauce tomates Fromage Compote de fruits BIU	Crème de maquereau sauté de poulet lentilles/carottes BIO fromage fruits de saison	tomates vinaigrette Cordons bleu Haricots verts BIO Fromage gâteau maison	potage du jardin sauté de veau à la crème Petit pois carottes BIO fromage yaourt aux fruits	Salade créole rougail saucisse riz BIO lait Gâteau à la noix de coco
LUNDI 11 NOVEMBRE	MARDI 12 NOVEMBRE	MERCREDI 13 NOVEMBRE	JEUDI 14 NOVEMBRE	VENDREDI 15 NOVEMBRE
armistice	tomates/maïs œufs à la crème Purée de pomme de terre Fromage Yaourt aux fruits	Bâtonnet de surimi Aiguillette de poulet Carottes vichy BIO Fromage Compote de pomme	salade vinaigrette Steack haché frites Fromage Yaourt nature sucré	rillette de poulet dos de cabillaud riz pilaf/carottes BIO fromage gâteau maison
LUNDI 18 NOVEMBRE	MARDI 19 NOVEMBRE	MERCREDI 20 NOVEMBRE	JEUDI 21 NOVEMBRE	VENDREDI 22 NOVEMBRE
Feuilleté au fromage jambon blanc coquillettes sauce tomate Fromage Fruit de saison	potage courgette kirri Epinards BIO chipolata Fromage fruit de saison	Concombre vinaigrette Sauté de dinde Haricot vert BIO Fromage gâteau	salade de tomates / thon Sauté de bœuf blé pilaf Fromage Compote de pomme BIU	Betteraves cuites vinaigrette Poisson pané Brocoli BIO Fromage Tarte citron meringuée maison

Sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement et/ou de production

