

Novembre 2024

PL : Produits Locaux et PR : Produits Régionaux et OF : Origine France

Lundi 4 novembre

- Ⓢ Potage vermicelle bio tomate
- Ⓢ Escalope viennoise Haricots verts bio vache qui rit
- Ⓢ Compote de fruit bio

Mardi 5 novembre

- Ⓢ Radis beurre
- Ⓢ Crêpe au fromage
- Ⓢ Salade verte (PL)
- Ⓢ Tomme blanche
- Ⓢ Mousse au chocolat

Jeudi 7 novembre

- Ⓢ Macédoine de légumes bio mayonnaise
- Ⓢ Chipolata (PL) Lentilles bio
- Ⓢ Brie
- Ⓢ Fruits de saison

Vendredi 8 novembre

- Ⓢ Carottes râpées bio
- Ⓢ Filesim de Colin Pommes de terre
- Ⓢ Yaourts noix de coco bio

FERIE



Mardi 12 novembre

- Ⓢ Œufs durs bio ciboulette
- Ⓢ Pâtes aux légumes bio
- Ⓢ Salade verte (PL)
- Ⓢ Yaourt vanille bio

Jeudi 14 novembre

- Ⓢ Surimi mayonnaise
- Ⓢ Jambon blanc Frites
- Ⓢ Tomme givrée bio
- Ⓢ Fruit de saison

Vendredi 15 novembre

- Ⓢ Pâte moussé
- Ⓢ Poisson corn flakes riz bio
- Ⓢ Liégeois chocolat

Lundi 18 novembre

- Ⓢ Potage alphabet bio
- Ⓢ Cordon bleu Garniture de légumes
- Ⓢ Crème caramel

Mardi 19 novembre

- Ⓢ Taboulé oriental
- Ⓢ Quiche végétarienne
- Ⓢ Salade verte (PL)
- Ⓢ Flan vanille

Jeudi 21 novembre

- Ⓢ Concombre (PL)
- Ⓢ Rôti de porc (PL) sauce moutarde Petits pois bio
- Ⓢ Kiri
- Ⓢ Fruit de saison

Vendredi 22 novembre

- Ⓢ Salade verte (PL) Croutons
- Ⓢ Fish'n chips Cabillaud Blé bio
- Ⓢ Yaourt citron bio

Lundi 25 novembre

- Ⓢ Potage légumes bio
- Ⓢ Spaghetti bio Bolognaise
- Ⓢ Compote de fruits bio

Mardi 26 novembre

- Ⓢ Betteraves rouges Maïs bio
- Ⓢ Omelette pommes de terre bio
- Ⓢ Salade verte (PL)
- Ⓢ Yaourt fraise bio

Jeudi 28 novembre

- Ⓢ Salade endives Thon / Dés emmental
- Ⓢ Escalope de poulet (PL) crème fraîche Haricots grain
- Ⓢ Fruit de saison

Vendredi 29 novembre

- Ⓢ Duo de saucisson
- Ⓢ Calamars Riz bio
- Ⓢ Liégeois vanille/caramel

MENUS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS SUIVANT L'APPROVISIONNEMENT