

MENUS NOVEMBRE 2024

Lundi

Du 04/11
 au 08/11




Du 11/11
 au 15/11

Du 18/11
 au 22/11

Du 25/11
 au 29/11

Betterave bio
Parmentier de canard bio*
Fromage
Fruits frais bio

Lasagne butternut ricotta bio*
Salade verte bio 
Semoule au lait bio local

Salade au comté bio
Poisson citronné
Epinard à la crème bio
Compote biscuit bio*

Carotte râpée Feta bio*
Escalope de veau bio local
Lentilles bio
Gâteau maison bio*

Endives aux noix bio
Steak de bœuf bio local
Frites
Fromage
Compote bio* 




Potage bio*
Boullgour bio
Curry de pois chiche aux légumes bio*
Fromage
Fruits frais bio 

Betterave mimosa bio
Poulet caramel biolocal*
Nouilles sautées bio*
Yaourt bio local

Salade Mozza basilic bio
Sauté de porc biolocal*
Salsifis bio
Gâteau maison bio*

Potage bio*
Gratin de poisson bio*
Fruits frais bio

Salade d'endives bio*
Couscous végétarien bio*
Crème vanille Bio local* 



Avocat bio 
Pillon de poulet bio local
Pâte à la tomate bio
Yaourt bio local


Taboulé bio*
Sauté de veau bio local*
et ses légumes bio
Fromage / Fruits frais bio

Potage bio*
Filet de poisson
Riz bio
Fruits frais bio

Salade au pignon bio
Saucisse bio local
Flageolet bio
Riz au lait bio local*

Potage bio*
Steak haché bio
Pommes dauphine
Fruits frais bio

Salade de pâte bio*
Gratin de choux fleur bio* 
Œuf dur bio
Fromage / fruits frais bio 

Carotte râpée Feta bio*
Filet de poisson 
Haricot vert bio
Riz au lait biolocal*

Radis bio
Rôti de veau bio local
Pois cassé bio
Fromage blanc vanillé bio local

Salade de brocolis bio*
Bourguignon biolocal*
Pommes de terre bio
Fromage / Fruits frais bio



Menus contrôlés par une diététicienne agréée

Ce menu peut éventuellement être modifié selon les approvisionnements.

 MENU VEGETARIEN

