



























Du 04/11/2024 au 08/11/2024

ter		Menu 5 éléments
Lundi		<p>Torsade Bio  - Vinaigrette Emincé de filet de poulet - Sauce provençale /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce provençale Haricots verts Bio persillés   Edam Bio  Compote fraîche pomme Bio ananas  </p>
Mardi		<p>Betteraves Bio   - Vinaigrette Tartiflette végétarienne au fromage Yaourt aromatisé  Banane Bio </p>
Mercredi		
Jeudi		<p>Salade verte - Vinaigrette Lasagnes au boeuf /Lasagnes de légumes Bethmale mi vache / mi chèvre fromagerie Faup Yaourt aromatisé </p>
Vendredi		<p>Carottes râpées - Vinaigrette Poisson blanc meunière MSC  Chou fleur CE2 Béchamel  Crème anglaise Cake au chocolat du chef </p>

Du 11/11/2024 au 15/11/2024

ter		Menu 5 éléments
Lundi		
Mardi		<p>Haricots verts - Vinaigrette Emincé de filet de poulet - Sauce provençale /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce provençale Torsades Bio  Gouda Bio  Mousse au chocolat au lait</p>
Mercredi		
Jeudi		<p>Salade verte - Vinaigrette Galette wrap - Garniture Fajitas (égréné de boeuf, maïs et sauce tomate aux épices mexicaine) /Galette wrap - Garniture Fajitas (poisson et sauce tomate aux épices mexicaine) Riz Bio Pilaf  Yaourt sucré  Carrot cake </p>
Vendredi		<p>Pâté de campagne Label Rouge  - , cornichons /Oeuf dur - , mayonnaise Filet de colin  - Sauce aurore Beignets de brocolis Camembert Bio   Pomme HVE </p>

Du 18/11/2024 au 22/11/2024

ter		Menu 5 éléments
Lundi		Salade de pommes de terre, maïs - Vinaigrette Paupiette de Volaille - Sauce chasseur /Dos de colin d'Alaska MSC 🇫🇷 - Sauce chasseur Petits pois carottes Emmental Bio 🇫🇷 Compote fraîche pomme Bio à la crème de marrons 🇫🇷 🇫🇷
Mardi		Salade iceberg - Vinaigrette - , croûtons nature Omelette du chef au fromage 🇫🇷 🇫🇷 Coquillettes Bio 🇫🇷 🇫🇷 Saint Nectaire AOP 🇫🇷 Flan nappé caramel
Mercredi		
Jeudi		Crêpe au fromage Sauté de porc 🇫🇷 - Sauce Blackwell /Palet végétarien maraîcher Pommes de terre cubes rissolées 🇫🇷 Yaourt sucré ferme du Prouzic 🇫🇷 Clémentine
Vendredi		Potage de potimarron 🇫🇷 Poisson pané 100 % filet MSC 🇫🇷 Épinards à la Béchamel Saint Môret Bio 🇫🇷 Tarte amandine aux fruits

Du 25/11/2024 au 29/11/2024

ter		Menu 5 éléments
Lundi		Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange Cassoulet à la saucisse de Serrault 🇫🇷 🇫🇷 /Lasagnes de légumes Galettes au beurre Bio 🇫🇷 Yaourt Cimelait aromatisé 🇫🇷
Mardi		Oeuf dur - , mayonnaise Gratin de pâtes au fromage 🇫🇷 Mimolette bio 🇫🇷 Clémentine
Mercredi		
Jeudi		Salade verte - Vinaigrette Hachis parmentier de boeuf 🇫🇷 /Brandade de colin MSC Suisse fruité 🇫🇷 Kiwi 🇫🇷 🇫🇷
Vendredi		Pâté de campagne Label Rouge 🇫🇷 - , cornichons /, surimi - , mayonnaise Filet de colin d'Alaska MSC 🇫🇷 - Sauce dieppoise Haricots verts Bio à l'échalote 🇫🇷 🇫🇷 Yaourt sucré 🇫🇷 Gâteau à l'ananas du chef 🇫🇷