

Menus du 04 au 08 novembre 2024



| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|---|--|---|--|
| <i>Bon Appétit!</i> | Matin Lait - Café - Thé - Chocolat Pains Beurre Confiture  Jus de fruits | Matin Lait - Café - Thé - Chocolat Pains Beurre Confiture  Jus de fruits | Matin Lait - Café - Thé - Chocolat Pains Beurre Confiture  Jus de fruits | Matin Lait - Café - Thé - Chocolat Pains Beurre Confiture  Jus de fruits |
| Midi Potage Dubarry Velouté de tomates vermicelle Longe de porc aux oignons <i>ou</i> Merguez Lentilles / Haricots blancs à la bretonne Salade verte Tomme blanche Banane/pomme | Midi Taboulé aux agrumes Salade de pâte au thon Carbonade Flamande Blé Tombée de choux fleur Salade verte Mimolette Far aux pruneaux | Midi Salade d'endives aux 3 fromages Radis Hachis Parmentier Salade verte Tomme noire Fromage blanc nature sucré sur lit de fruits rouges | Midi Avocats Chou blanc aux lardons Salade cœur de palmier, maïs, mimolette Steak haché Carottes sautées à la crème Penne Régate Salade verte Bûchette de chèvre Petits suisses aux fruits | Midi Entrées variées Chili con carne Riz Salade verte Yaourt aromatisé |
| Soir Chorizo Carottes râpées Coucous garnie Semoule Salade verte Brie Riz au lait | Soir Salade César Bruschettas <i>Tomates mozzarella basilic</i> Salade verte Yaourts nature sucré Raisin/orange | Soir Potage Butternut Emincé de volaille aux champignons Riz aux poivrons Salade verte Camembert Crème brûlée maison | Soir Salade de pâtes au surimi Filet de dinde rôti aux épices Pommes vapeur Salade verte Gouda Liégeois chocolat / vanille |  Légende :  De saison : en bleu Bio : en vert Produits locaux Fait maison : en rouge Protéine d'origine végétale <i>* Aide UE à destination des écoles</i> |

LE CHEF D'ETABLISSEMENT