

Menu de novembre 2024

Lundi 4	Salade de chou rouge Emincé de veau poêlé Fusilli au beurre Camembert Poire	Feuilleté au fromage Croq fromage Haricot vert persillé Brie Yaourt	Macedoine Cassolette de colin Epinard a la crème Cantal Flan patissier à l'ananas	Carottes céleri pomme vinaigrette Paupiette de dinde Pommes de terre sautées Saint paulin Banane
Lundi 11	Fériedé	Batavia mimolette Omelette aux fines herbes Ratatouille Kiri Paris brest	Chou blanc Endive flamande Gouda Mousse chocolat speculos	Pizza au fromage Dos de colin au beurre blanc Fondue de poireaux Tomme des pyrénées Pomme
Lundi 18	Betteraves au surimi Aiguillettes de blé panées epinard Petit pois Chanteneige Crème dessert caramel	Salade de riz thon haricot rouge Gratin de poisson Pomme de terre anglaise Camembert Kiwi	Terrine de légumes coulis de tomate Fusilli bolognaise Gouda Carré bavarois cacao	Coleslaw Jambon grillé Haricots verts Buche pilat Salade de fruits
Lundi 25	Rillettes du mans cornichon Emincé de bœuf à l'espagnol Carottes vichy Camembert Compote pomme vanille	Avocat au mais Chili sin carné Saint nectaire Flan au chocolat	Salade verte aux noix Tartiflette maison Cantafrais Fromage blanc	Potage de légumes Steack de colin sauce au citron Céréales méditerranéennes Coulommier Banane
Mardi 5	Mardi 12	Mardi 19	Jedi 7	Vendredi 8
Mardi 26	Mardi 26	Mardi 26	Jedi 28	Vendredi 29
Mardi 26	Mardi 26	Mardi 26	Jedi 28	Vendredi 29

Menu Végétarien ✓

Plat Fait-Maison 🍴

Produit BIO

Produit Local* 🇫🇷

Le Menu est susceptible d'être modifié selon l'arrivage des produits
Produit Local: Limousin ou Nouvelle Aquitaine