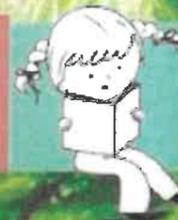


# Menus du 4 Novembre au 20 Décembre 2024



Santé Restauration



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveaux Produits



Produit Saveur en Or



Produits Biologiques



Produits Labelisés

	Du 4 au 8 Novembre	Du 11 au 15 Novembre	Du 18 au 22 Novembre	Du 25 au 29 Novembre	Du 2 au 6 Décembre	Du 9 au 13 Décembre	Du 16 au 20 Décembre
<b>LUNDI</b>	Betteraves rouges Raviolis Emmental râpé Liégeois chocolat	<b>FÉRIÉ</b> <b>11 NOVEMBRE</b> ARMISTICE 1918	Coleslaw Emincé de poulet tandoori Riz Sauce Yaourt aromatisé	Salade de haricots verts Tortellini pomodoro mozzarella Emmental râpé Brassé aux fruits	Betteraves rouges Gratiné de poulet Coquillettes Nappé caramel	Bœuf aux oignons Frites Camembert Fruit de saison	Boulettes Semoule Légumes couscous Edam Fruit de saison
<b>MARDI</b>	Jambon (P) Pommes rôtis Salade Mayonnaise Mimolette Compote	Potage au potiron Bolognaise végétale Farfalles Emmental râpé Crème dessert vanille	Betteraves rouges <b>Rôti de porc charcutier (P)</b> Gratin de pommes de terre et chou-fleur Flan chocolat	Escalope de poulet au curry Pommes croquantes Petits pois Fromage frais Fruit de saison	Potage d'antan Quenelle de veau aux champignons Riz Sauce Salade de fruits	Carottes râpées Emincé végétal Tortis Sauce paprika Emmental râpé Yaourt aromatisé	Potage cultivateur Spaghettis à la carbonara (P) Emmental râpé Flan vanille
<b>JEUDI</b>	Potage du Berry Galette de pois chiches Tortis Sauce orientale Emmental râpé Fruit de saison	Hamburger Frites Salade Ketchup Yaourt nature sucré	Potage crécy Palets fromagers Macaroni Sauce moutarde Fromage blanc nature sucré	<b>Menu du Sud-Ouest</b> Potage aux poivrons Cassoulet (P) Pommes de terre Gâteau basque	Omelette Bouillabaisse Ratatouille Croûte Fruit de saison	Potage à la tomate Poisson pané (MSC) Riz Sauce aux poireaux Fromage blanc nature sucré	Coleslaw Lasagne de légumes Brassé aux fruits
<b> VENDREDI</b>	Carottes râpées HVE Escalope de poulet Purée Sauce forestière Tarte au sucre	Haché au saumon Semoule Piperade Brie Fruit de saison	<b>Carbonade</b> Pommes sautées Salade Edam Fruit de saison	Carottes râpées HVE Colin au citron (MSC) Riz Gratin de brocolis Crème dessert chocolat	Charcuterie Hachis parmentier Salade St Nicolas Liégeois vanille	Macédoine Chipolatas (P) Purée Salade Mousse au chocolat	<b>Menu de Noël</b> Pâté en croûte Rôti de dinde Pommes pins Petits pois carottes Sauce aux marrons Bûche de Noël au chocolat

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements