



NOVEMBRE – DECEMBRE 2024

	04-11-2024	05-11-2024 Menu végétarien	07-11-2024	08-11-2024
Entrée	Betterave/Maïs	Concombre	Soupe de légumes	Crêpe au fromage
Plat	Roti de veau Purée de carottes/PDT	Omelette de pomme de terre Salade verte	Moules - Frites	Gigot d'agneau Mojettes
Fromage	« Yop » à boire		Edam	
Dessert	Fruit	Fromage blanc sucré sur fruits rouges	Fruit	Yaourt
				
	11-11-2024	12-11-2024 Menu végétarien	14-11-2024	15-11-2024
Entrée		Tomate mozzarella	Soupe de légumes	Piémontaise
Plat	FERIE	Ravioli Ricotta-épinard Carottes /Panais	Poisson meunière Pomme de terre vapeur	Escalope de volaille Beignet de choux fleurs
Fromage			Rondelet	Vache qui rit
Dessert		Crème à la vanille	Biscuit chocolat sur crème anglaise	Fruit
	18-11-2024	19-11-2024 Menu végétarien	21-11-2024	22-11-2024
Entrée	Surimi - œuf dur - mayonnaise	Omelette au fromage	Maïs - thon - tomates	Salade choux/carottes râpées
Plat	Poulet au curry/noix de coco Printanière de légumes	Pâté pomme de terre/champignons Salade verte	Poisson meunière Gratin de pâtes	Sauté de veau Marengo Purée de céleri / pomme de terre
Fromage	Emmental	Petit Suisse sucré	St-Môret	
Dessert	Flognarde aux pommes	Fruit	Glace	Riz au lait
	25-11-2024	26-11-2024 Menu BIO	28-11-2024	29-11-2024
Entrée	Avocat	Soupe de légumes	Salade verte - thon	Pizza
Plat	Lapin à la moutarde Gratin de blettes	Steak haché Frites	Palette à la diable Spaghetti	Poisson pané Gratin romanesco/choux fleur
Fromage	Petit Suisse aux fruits	Tome de vache	Cantal	Saint Paulin
Dessert	Fruit	Flan vanille - Galette bretonne	Brioche perdue sur crème anglaise	Fruit
				
	02-12-2024	03-12-2024 Menu végétarien	05-12-2024	06-12-2024
Entrée	Quiche lorraine	Salade de tomates	Salade Périgourdine	Charcuterie
Plat	Paleron de veau confit Haricots plats	Galette fromagère Riz créole	Hachis parmentier de boeuf Salade verte	Blanquette de poisson Poêlée de légumes
Fromage	Camembert	Kiri	Roitelet	
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Compote de pommes	Yaourt