










MENUS SCOLAIRES NOVEMBRE 2024

Les menus peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement ou opportunités de saison
* plat de substitution

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 04 au 08 novembre 2024	MACÉDOINE AU SURIMI ROTI DE VEAU RATATOUILLE YAOURT FRUIT	POTAGE DE LÉGUMES CANNELONI BOLOGNAISE FROMAGE FRUIT	 SALADE VERTE TARTIFLETTE* FROMAGE TARTE CITRON MERINGUÉE	SALADE COLESLAW CHILI SIN CARNÉ RIZ FROMAGE COMPOTE	CONCOMBRES PAVÉ DE POISSON NAPOLITAIN JEUNES CAROTTES FROMAGE CRÈME DESSERT VANILLE
Du 11 au 15 novembre 2024	FÉRIÉ	VELOUTÉ DE LÉGUMES FILET DE POULET HARICOTS VERTS FROMAGE FRUIT 	MELON MERGUEZ VÉGÉTALE TRIO DE CÉRÉALES AUX LÉGUMES YAOURT BISCUIT	CAROTTES RÂPÉES SAUTÉ DE BŒUF POMMES DE TERRE PETIT SUISSE ÉCLAIR VANILLE	RILLETTES DE POULET FILET DE LIEU FRANCAISARDS BÉCHAMEL  FROMAGE FRUIT
Du 18 au 22 novembre 2024	TABOULÉ AU THON LONGE DE PORC* HARICOTS PLATS YAOURT FRUIT 	RADIS ET SON BEURRE STEAK VÉGÉTAL PURÉE PDT LÉGUMES FROMAGE COMPOTE	ENDIVES AUX NOIX ET CROUTONS CHOUROUTE DE LA MER FROMAGE BAVAROIS FRAMBOISE	TOMATES ESCALOPE DE VOLAILLE  PETITS POIS FROMAGE ILE FLOTTANTE	SOUPE DE LÉGUMES ROTI DE BŒUF POMMES RISSOLÉES  YAOURT FRUIT
Du 25 au 29 novembre 2024	CRÊPE EMMENTAL FILET DE HOKI BROCOLIS FROMAGE FRUIT	CHOU ROUGE SPAGHETTIS FAÇON CARBONARA  FROMAGE BLANC BISCUIT	SALADE AUX FROMAGES BLANQUETTE DE VEAU RIZ FROMAGE CRÈME BRÛLÉE 	CÈLERI RÉMOULADE CORDON BLEU DE DINDE HARICOTS BEURRE YAOURT MOELLEUX AUX FRUITS	CONCOMBRES OMELETTE AUX FINES HERBES FRITES DE PATATE DOUCE FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT



Jour de pain Bio



Produit issus de l'agriculture Biologique

Loca : Produits Locaux



Filière France



Label Rouge : Produit de Qualité supérieure



Bleu Blanc Cœur : Quand la terre est respecté, quand les animaux sont bien nourris, l'homme se nourrit bien