



# MENU DE NOVEMBRE 2024



AIDE UE A DESTINATION DES ECOLES



Les menus peuvent être modifiés en fonction de certains impératifs.

Nous donnons la priorité aux produits français, locaux ou issus de cultures raisonnées. Ainsi qu'aux viandes françaises ou labellisées.

Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08
VERMICELLES A LA TOMATE ROTI DE DINDE HARICOTS PLATS FRUIT BIO+FROMAGE	SALADE+AVOCATS PORC AU PAPRIKA POMMES DE TERRE BIO FROMAGE BLANC A LA VANILLE	HOUMOUS ET SON TOAST POISSON MEUNIERE PUREE DE LEGUMES BIO AU FROMAGE FRAIS FRUIT BIO	CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE POULET BIO MACARONIS FLAN AU CHOCOLAT	CREPE AU FROMAGE OMELETTE NATURE HARICOTS VERTS EN SALADE FRUIT BIO
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
<b>FERIE</b>	CREPE A L'EMMENTAL EMINCE DE PORC PETITS POIS FRUIT BIO	CHAMPIGNONS FRAIS SAUCE BULGARE BRANDADE DE MORUE SALADE VERTE DONUT NATURE	VERMICELLES A LA TOMATE NUGGETS DE BLE GARNITURE DE LEGUMES FLAN A LA VANILLE	CELERI REMOULADE SAUTE DE VEAU BIO AUX OLIVES RIZ BLANC FRUIT BIO+FROMAGE
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
CAROTTES RAPEES BIO +FETA EMINCE DE BŒUF SAUCE BARBECUE SEMOULE FRUIT BIO	SALADE D'AVOCATS SAUCE COCKTAIL ROTI DE PORC HARICOTS BLANCS YAOURT AROMATISE	SALADE DE BOULGOUR +DES DE FROMAGE AIGUILLETES DE POULET HARICOTS VERTS FRUIT BIO	SALADE + NOIX LASAGNES VEGETARIENNES HARICOTS ROUGES COMPOTE	VERMICELLES A LA TOMATE POISSON PANE GARNITURE DE LEGUMES FRUIT BIO
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
SALADE D'ENDIVES AUX POMMES DAHL DE LENTILLES CORAIL RIZ BLANC FLAN PATISSIER	QUICHE PROVENCALE FILET DE DINDE CAROTTES BIO PERSILLEES FRUIT BIO	SALADE VERTE AUX CROUTONS + DES DE FROMAGE ROTI DE BŒUF POMMES DUCHESSES FRUIT AU SIROP	SALADE DE BLE MOUSSAKA FROMAGE BLANC	FEUILLETE AU FROMAGE TAGLIATELLES AU SAUMON FRUIT BIO
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi