

Du 18/11/2024 au 22/11/2024

Menu

Lundi

Velouté de poireaux 🇫🇷
/Boulettes au boeuf 🇫🇷 - Sauce tomate
Semoule Bio 🇫🇷 - Ratatouille
Mimolette
Ananas au sirop

Mardi

Tarte au fromage
Omelette nature - , ketchup
Haricots verts persillés - Pommes de terre vapeur
Vache qui rit Bio 🇫🇷
Suisse fruité

Mercredi

Jeudi

Mélange de carotte et chou râpé - Sauce façon remoulade
/Rôti de dinde/mortadelle
Pommes de terre vapeur - Salade verte - Vinaigrette
Fromage à raclette
Orange Bio 🇫🇷

Vendredi

Oeuf dur - , mayonnaise
Poisson blanc meunière MSC 🇫🇷 - Sauce crème citron
Julienne de légumes - Pommes de terre vapeur
Saint Paulin
Crème dessert à la vanille

Du 25/11/2024 au 29/11/2024

Menu

Lundi

Velouté de tomate
Chipolata

Purée de pommes de terre
Tomme blanche
Cocktail de fruits

Mardi

Betteraves - Vinaigrette
Pané fromager
Penne - , emmental râpé
Madeleine
Banane

Mercredi

Jeudi

Crêpe au fromage
/Escalope de poulet - Sauce moutarde
Carottes à l'étuvée - Pommes de terre vapeur
Coulommiers
Clémentine

Vendredi

Salade verte - Fromage blanc ciboulette
Garniture Fajitas (égréné de boeuf, maïs et sauce tomate aux épices mexicaine) - Wrap
Pommes de terre noisette
Brebis crème
Yaourt pomme de la ferme Billion Hernu (régional)

Du 02/12/2024 au 06/12/2024

Menu

Lundi

Taboulé d'hiver (**semoule Bio**) ^{Bio} - Vinaigrette
Blanc de poulet forme aiguillette - Sauce au poivre
Pâtes tricolores - , emmental rape
Mimolette
Yaourt Bio à la fraise

Mardi

Velouté de carotte
Pépites de colin aux céréales
Chou fleur Béchamel - Pommes de terre vapeur
Saint Nectaire AOP ^{FR}
Pomme

Mercredi

Jeudi

Macédoine de légumes - Sauce façon remoulade
Cordon bleu de dinde ^{FR} - Sauce barbecue
Haricots verts vapeur - Pommes de terre vapeur
Pointe de brie
Poire

Vendredi

Céleri râpé - Sauce façon remoulade
Steak haché de boeuf VBF ^{FR} - Sauce au poivre
Frites au four
Suisse sucré
Tarte au chocolat - Chocolat