



NOVEMBRE 2024

Lundi



Mardi

Jeudi


Vendredi



Du 4 au 8 Novembre 2024

Menu Végétarien

- Macédoine mayonnaise
- Galette végétarienne
- Petits pois
- Comté AOP 
- Fruit BIO 



- Carottes râpées BIO
- Poisson sauce hollandaise
- Haricots verts persillés
- Yaourt nature BIO 
- Tarte au flan

- Feuilleté au fromage
- Godiveaux aux oignons/Saucisse de volaille
- Gratin de brocolis
- Fruit BIO 


- Salade verte BIO 
- Encornets à l'Américaine
- Riz créole BIO
- Vache qui rit BIO 
- Crème dessert praliné


Du 11 au 15 Novembre 2024

ARMISTICE

- Salade de lentilles
- Sauté de volaille au curry
- Blettes à la crème
- Edam BIO 
- Fruit BIO 

Menu Végétarien

- Salade verte BIO à l'ail 
- Boulettes végétales+Ketchup
- Pâtes BIO+ gruyère
- Compote BIO


- Salade de Riz BIO composée
- Poisson meunière /citron
- Gratin de potiron
- Fruit BIO 



Du 18 au 22 Novembre 2024

- Betteraves vinaigrette
- Blanquette de veau
- Riz créole BIO
- Gouda BIO 
- Fruit BIO 

Menu Végétarien



- Carottes râpées BIO
- Œufs durs
- Epinards béchamel gruyère
- Muffin

- Quiche lorraine/Fromage
- Poulet rôti
- Haricots verts persillés
- 1 Petit Suisse aromatisé BIO
- Fruit BIO 

- Salade verte BIO 
- Fish and
- Chips
- Fromage blanc BIO 



Du 25 au 29 Novembre 2024

- Sardine à l'huile+beurre
- Boulettes de bœuf
- Purée de potiron
- Chanteneige
- BIO 
- Fruit BIO 

- Salade verte BIO 
- Couscous à l'agneau
- Semoule BIO
- Yaourt nature BIO 

Menu Végétarien

- Poireaux vinaigrette
- Raviolis végétarien BIO
- Choix de fromages  et pains
- Fruit BIO 

- ½ Pamplemousse BIO 
- Aïoli
- Et ses légumes
- Saint Nectaire
- AOP 
- Mousse au chocolat



Aide UE à destination des écoles

Les produits issus de l'Agriculture biologique sont signalés en vert ●

Les produits issus de productions locales en circuits courts sont signalés en bleu ●

Présence éventuelle des 14 allergènes majeurs : gluten, œufs, lait, soja, sulfites, moutarde, fruits à coques, sésame, arachides, lupin, céleri, mollusques, crustacés.

Les menus comportent une part croissante de produits locaux. 20% des ingrédients sont d'origine biologique. En Fonction des livraisons, certains plats sont susceptibles d'être modifiés. Dans ces menus, la viande bovine est d'origine française, le veau et le porc proviennent de la C.E.E. (communauté économique et européenne).