


MENUS NOVEMBRE 2024

<p><u>LUNDI 04 NOVEMBRE</u> Choux-fleurs Sauté de poulet fermier* / Mélange de légumes Tarte aux pommes</p>	<p><u>MARDI 05 NOVEMBRE</u> Velouté de potiron Raviolis au saumon Banane</p>	<p><u>JEUDI 07 NOVEMBRE</u> Carottes râpées Boulette Mac and Cheese Petits pois-carottes  Mi-chèvre Raisins</p>	<p><u> VENDREDI 08 NOVEMBRE</u> Macédoine Jambon braisé / flageolets (Bio) Yaourt aux fruits</p>
<p>_____</p>	<p><u>MARDI 12 NOVEMBRE</u> Velouté d'asperges Sauté de porc* / pâtes (Bio) Mousse à la fraise</p>	<p><u>JEUDI 14 NOVEMBRE</u> Salade d'endive-pomme-noix Tartiflette végétarienne Compote pommes/fraises (Bio)</p>	<p><u> VENDREDI 15 NOVEMBRE</u> Surimi-œufs Poisson / fondue de poireaux Pruneaux - madeleine</p>
<p><u>LUNDI 18 NOVEMBRE</u> Maquereaux à la moutarde Escalope de poulet* à la crème / Carottes vichy Liégeois au chocolat</p>	<p><u>MARDI 19 NOVEMBRE</u> Salade composée Raviolis aux légumes (Bio) Poire</p>	<p><u>JEUDI 21 NOVEMBRE</u> Mousse de foie Poisson sauce aux moules / Ebly Mousse citron et sa Galette bretonne (Bio)</p>	<p><u> VENDREDI 22 NOVEMBRE</u> Cassoulet Mi-chèvre Pomme cuite / cassonade</p>
<p><u>LUNDI 25 NOVEMBRE</u> Mini empanada bœuf tex-mex (Bio) Dos de cabillaud / purée potimarron Flamby</p>	<p><u>MARDI 26 NOVEMBRE</u> Soupe poulet vermicelles Joue de porc* / brocolis Clémentine</p>	<p><u>JEUDI 28 NOVEMBRE</u> Œufs mimosa Nuggets blé cuit / épinards Glace</p>	<p><u> VENDREDI 29 NOVEMBRE</u> Saucissons Steack haché / frites Crème dessert vanille (Bio)</p>

Légende :

* Viande d'origine Française

Repas végétarien



Loi Egalim "loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous".

- Pain de notre artisan boulanger

Questions concernant les allergènes ? Contactez la cantinière (06-80-76-26-37)