

NOVEMBRE 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes râpées Steak hâché Lentilles Yaourt	5 Concombre Sauté de volaille Jardinière de légumes PDT Fromage	6 Endives bleu Boudin noir Purée maison Flan vanille	7 Crudités/Riz Omelette aux champignons Salade Yaourt	8 Taboulé maison Quenelle de brochet Choux fleur persillé Fromage
SEMAINE DU GOÛT	11 Semaine du goût Sujet: Pirate Couleur bleue Eau	12 Tartine de sardine Rougail de saucisses Semoule Fromage Gâteaux ananas	13 Accras de morue Poulet mariné Epinards béchamel Fromage Fruit	14 Concombre Risotto au roquefort et choux rouge Soufflé schtroumpf aux myrtilles	15 Soupe de légumes Filet de merlu à l'américaine Gratin de courgettes Salade/île flottante
	18 Macédoine Steak hâché de veau Frites Salade Yaourt	19 Carottes râpée Poulet basquaise Riz Fromage	20 Betrave Lasagne bolognaise Salade Fromage Tartes aux fruits	21 Salade de riz Flan de courgette tomate et tomate Fromage Poire	22 Velouté de légumes Poisson pané Carottes vichy Salade yaourt
	25 Endives tomates Sauté de porc Flageolets Fromage blanc	26 Avocat Epaule d'agneau Haricots verts/PDT Camenbert	27 Salade de lentilles Knack de volaille Petit pois carottes Fromage Fruit	28 Choux fleurs Œufs à la florentine Salade Yaourt	29 carottes râpées Colin sauce provançale Rif pilaf Fromage/ Fruit



Ces menus ne sont pas définitifs - Ils sont susceptibles d'être modifiés
 poisson labellisé MSC "Marine Stewardship Council" : pour une pêche durable
 bœuf, porc et veau labellisé et certifié origine France ou EU
 Poulet, canard, dinde et lapin certifié origine France
 Plats élaborés sur place et adaptés à notre jeune public
 Fromage acheté à la coupe et détaillé par nos soins

