

MENU

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

semaine du
4 au 8
novembre
2024

concombre au yaourt
bœuf bourguignon
purée
tomme catalane
biscuit et pâte de fruits

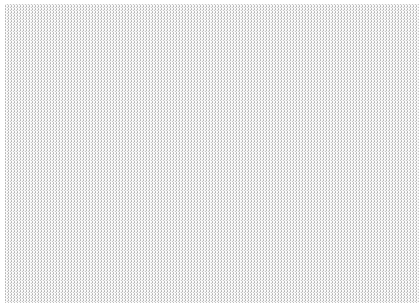
salade express
couscous végétal
semoule complète
edam
compote de poires

cake féta olives
poulet rôti aux
herbes
p.pois à la française
yaourt
kiwi

taboulé
bouchée à la reine
h.verts persillés
cantal
mandarine

salade verte
dos de colin à la purée
d'olives
gratin de chou-fleur
rondelé
mousse chocolat

semaine du
11 au 15
novembre
2024



salade paysanne
hachis-parmentier
purée
camembert
yaourt aux fruits

soupe de
vermicelles
pot au feu
légumes du pot
f.blanc
poire

salade composée
galette de céréales
curry de lentilles corail
kiri
mandarine

œufs mimosas
filet de cabillaud sce citron
pâtes gigli
yaourt
pomme

semaine du
18 au 22
novembre
2024

endives aux noix
ravioli végétal
mimolette
flan caramel

salade mixte
canard à l'orange
semoule complète
chanteneige
banane

tarte au fromage
escalope de volaille
panée
crumble de butternut
st paulin
kiwi

salade de pâtes
blanquette de veau
beignets de brocolis
p.suisse
clémentine

salade nordique
filet de poisson crumble
h.verts
ptit louis
baba à la vanille

semaine du 25
au 29
novembre
2024

mousse de canard
lasagne bolognaise
yaourt
kiwi

carottes rapées
colombo végétal créole
riz basmati
osso-iraty
compote de pomme

céleri aux pommes
émincé de bœuf à la
ciboulette
courge butternut
rôtie
mini cabrette
fondant haricolat

taboulé
rôti de porc à la moutarde
gratin de chou-fleur
p.suisse
banane

salade paysanne
calamars à l'américaine
macaronis
tomme noire des pyrénées
f.blanc en habit rouge

légende: bio, bio et local, local, label

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction des approvisionnements