Menus du 20 au 24 novembre 2023

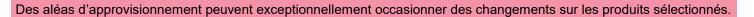
Lundi 20 novembre Mardi 21 novembre Jeudi 23 novembre Vendredi 24 novembre Radis Salade de riz composée $\stackrel{\triangle}{=}$ Salade verte Carottes râpées Sauté de poulet Blanquette de veau $\stackrel{\triangle}{=}$ Filet de colin sauce tandori Gnocchi à la tomate 👙 Pommes de terre vapeur *←* Haricots verts **Fromage** Frites fraiches **Fromage** Danonino Fruit Yaourt Fruit



Menu végétarien



Produit bio





Label rouge



A.O.P.: Appellation d'Origine Protégée



I.G.P.: Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.



Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Pêche durable



Menus du 27 novembre au 1er décembre 2023

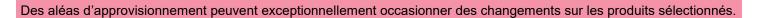




Menu végétarien



Produit bio





Label rouge



A.O.P.: Appellation d'Origine Protégée



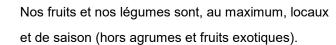
I.G.P.: Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.





Pêche durable



Menus du 4 au 8 décembre 2023

Lundi 4 décembre Taboulé

Bœuf

Carottes

Crème anglaise

Biscuit

Mardi 5 décembre

Salade de betteraves Cassoulet aux saucisses de Toulouse **Fromage** Fruit

Jeudi 7 décembre

Salade de pâtes au pesto Gratin de poisson Beignets de courgette Banane

Vendredi 8 décembre





Riz cantonais



Crème dessert



Menu végétarien



Produit bio

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



Label rouge



A.O.P.: Appellation d'Origine Protégée



I.G.P.: Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.



Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Pêche durable

