

Menus du 20 au 24 novembre 2023



Lundi 20 novembre

Mardi 21 novembre

Jeudi 23 novembre

Vendredi 24 novembre

<p>Carottes râpées </p> <p>Blanquette de veau </p> <p>Pommes de terre vapeur </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de riz composée </p> <p>Filet de colin sauce tandoori </p> <p>Haricots verts</p> <p>Danonino</p>	<p> Salade verte</p> <p>Gnocchi à la tomate </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p> Macédoine de légumes</p> <p>Rôti de porc </p> <p>Flageolets </p> <p>Flamby</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



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

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

Menus du 27 novembre au 1er décembre 2023



Lundi 27 novembre	Mardi 28 novembre	Jeudi 30 novembre	Vendredi 1er décembre
<p>Chou-fleur en salade</p> <p>Poulet basquaise </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Pizza</p> <p>Colin </p> <p>Poêlée de légumes </p> <p>Fromage blanc</p> <p>sur lit de fruits rouges</p>	<p> Salade verte </p> <p>Tortellini ricotta</p> <p>Epinards </p> <p>Yaourt à boire</p>	<p>Taboulé </p> <p>Bœuf</p> <p>Carottes </p> <p>Crème anglaise</p> <p>Biscuit</p>



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

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

Menus du 4 au 8 décembre 2023



Lundi 4 décembre	Mardi 5 décembre	Jeudi 7 décembre	Vendredi 8 décembre
<p>Salade de betteraves</p> <p>Cassoulet </p> <p>aux saucisses de Toulouse</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p> Salade de pâtes au pesto</p> <p>Gratin de poisson </p> <p>Beignets de courgette</p> <p>Banane</p>	<p> Velouté de poireaux </p> <p>Riz cantonais </p> <p>Crème dessert</p>	<p>Salade de lentilles </p> <p>Escalope milanaise</p> <p>Gratin de brocolis </p> <p>Gâteau basque</p>



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

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