

Menus du 18 au 22 novembre 2024



Lundi 18 novembre

Mardi 19 novembre

Jeudi 21 novembre

Vendredi 22 novembre

Choux fleur en salade

Blanquette de veau 

Pommes de terre vapeur

Fromage

Fruit



Salade de pâtes au pesto



Gratin de poisson 

Beignets de courgettes

Yaourt



Velouté de poireaux 

Riz cantonnais 

Fromage

Fruit

Macédoine de légumes

Rôti de porc

Flageolets

Mousse au chocolat



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 25 au 29 novembre 2024










Lundi 25 novembre

Mardi 26 novembre

Jeudi 28 novembre

Vendredi 29 novembre

<p>Taboulé </p> <p> Bœuf carottes</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Biscuit</p>	<p>Salade d'Ebly composée</p> <p> Poisson pané</p> <p>Gratin de brocolis </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p> Salade verte</p> <p>Raviolis au fromage</p> <p>Yaourt </p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Cassoulet aux saucisses de</p> <p>Toulouse </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</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 2 au 6 décembre 2024



Lundi 2 décembre	Mardi 3 décembre	Jeudi 5 décembre	Vendredi 6 décembre
<p>Pâté cornichons</p> <p>Lasagnes </p> <p>Fromage blanc sur lit de fruits</p>	<p> Salade de pâtes composée </p> <p>Filet de colin sauce tandoori </p> <p>Haricots verts </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p> Pizza</p> <p>Œufs durs</p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Soupe de butternut </p> <p>Poulet basquaise </p> <p> Semoule</p> <p>Yaourt</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.