



viandes de France



bleu blanc cœur



issue de l'agriculture biologique



local



Menus scolaire et ALSH du 04 au 15 novembre 2024

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi					
04 / 11	taboulé	échine de porc sauce charcutière	poêlée celtique	fromage blanc *	poire* et autres fruits de saison
mardi		repas végétarien			
05 / 11	céleri rémoulade	pâte bolognaise végétarienne		fromage de chèvre *	kouign amann
mercredi					
06 / 11	radis noir râpés	paëlla de poisson		gouda *	crème vanille
Jeudi		repas végétarien			
07 / 11	velouté de carottes au kiri	steak à l'oignon	pommes de terre vapeur	pont l'évêque *	cocktail de fruits frais
Vendredi					
08 / 11	pâté de campagne	sauté de bœuf forestier	céréales duo d'haricots	emmental *	pommes * et autres fruits de saison
Lundi					
11 / 11	férié				
Mardi		repas végétarien			
12 / 11	betteraves cuites en dés	quiche tomate chèvre batavia * (non assaisonné)		yaourt nature *	compote pomme cassis
Mercredi					
13 / 11	salade d'endives *	poulet rôti et son jus	frites	tomme grise *	fruits au sirop
Jeudi					
14 / 11	velouté de légumes	sauté de veau marengo	blé aux petits légumes	camembert*	ananas * et autres fruits de saison
Vendredi					
15 / 11	carottes * citronnées	merlu sauce estragon	riz pilaf aux champignons	ortolan *	entremet divers

sous réserve de modifications

* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

