



viandes de France



bleu blanc cœur



issue de l'agriculture biologique



local

Menus scolaire et ALSH du 18 au 29 novembre 2024

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi			 repas végétarien		
18 / 11	duo de choux rouge choux blanc		pizza aux légumes	 edam * 	compote biscuitée
mardi					
19 / 11	soupe de potirons	 sauté de porc à la moutarde 	poêlée bretonne et ses pommes de terre cubes	 fromage blanc * 	 orange *  et autres fruits de saison
mercredi					
20 / 11	 duo de saucissons	poisson du jour sauce vin blanc	 petits pois	 ossau-iraty * 	pêche au sirop
Jeudi			 repas végétarien		
21 / 11	 croisillons à l'emmental		couscous et ses boulettes	 brie * 	 banane*  et autres fruits de saison
Vendredi					
22 / 11	 pomelos * 	 pot au feu et ses légumes		 st nectaire * 	île flottante
Lundi					
25 / 11	macédoine de légumes	 aiguillette de volaille au boursin	boullgour ratatouille	 coulommier * 	 poire*  et autres fruits de saison
Mardi			 repas végétarien		
26 / 11	 radis * 		chili sin carné	 cantal* 	 far breton
Mercredi					
27 / 11	 duo de céleri*  et carottes * 	 galette jambon fromage		 yaourt nature * 	abricot au sirop
Jeudi					
28 / 11	salade de pâtes	dos de lieu noir sauce échalotes	 épinards à la crème	 carré des écluses* 	 clémentines*  et autres fruits de saison
Vendredi					
29 / 11	velouté de choux fleur	 cocotte de veau au curry	 quinoa	 st paulin* 	 pommes*  et autres fruits de saison



sous réserve de modifications

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