

MENU SCOLAIRE



SEMAINE 48 - DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Oeuf dur mayonnaise	Quiche lorraine*	Salami*	Salade verte vinaigrette	Surimi mayonnaise
Sauté de poulet à la niçoise	Fricadelle de bœuf aux oignons	Croque-monsieur et salade mixte* (PC)	Couscous végétal (PC)	Haché de thon à la bordelaise
Gratin d'épinards	Beignets de courgettes	Gouda	Petit suisse sucré	Pommes de terre au four
<u>Pont l'évêque</u>	Yaourt à boire	<u>Far breton aux poires</u>	Fruit de saison	<u>Yaourt aromatisé</u>
<u>Crème dessert vanille</u>	<u>Fruit de saison</u>	S/P: Roulade de volaille / Pizza au fromage S/V: Macédoine vinaigrette / Pizza au fromage / Poisson meunière		Liégeois chocolat
S/V: Pané de blé tomate mozzarella	S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / Poisson en sauce			
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Croc'lait	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Compote de pommes

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:
Salade de cœur de palmiers: Cœurs de palmiers, pommes de terre, tomates, maïs
Chou blanc à la japonaise: Chou blanc, sésame, soja, sucre roux

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc