

SEMAINE DU 04 AU 10 NOVEMBRE 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Repas du midi Betteraves vinaigrette Cordon bleu	Salade des Andes	Saucisson à l'ail*	Concombre à la crème	Potage	Mortadelle de volaille	Maquereaux aux aromates
PLATS	Haricots verts Croc'lait	Escalope de poulet grillé	Bouchée à la reine	Saucisse fumée*	Filet de colin papillote	Emincé de poulet au gingembre	Andouillette grillée*
ACCOMP.	Crème dessert chocolat	Pommes sautées	Riz	Gratin dauphinois	Purée de butternut	Poêlée de légumes	Beignets de courgettes
FROMAGES	Repas du soir Tarte au fromage Ravioli (pc)	Tomme blanche	Camembert	Yaourt sucré	Faisselle	Fromage	Produit laitier
DESSERTS	Yaourt aux fruits Fruit de saison	Fruit de saison	Clafoutis poires et amandes	Fruit de saison	Madeleine	Fruit de saison	Compote de pommes

(P.C) = plat complet (*) Contient du porc

INFORMATIONS

Salade des andes : Quinoa, concombres, radis, tomates, surimi

Salade 4 saisons : haricots verts, carottes, tomates, haricots rouges, maïs, jambon de dinde

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

NOM DU CLIENT :