

SEMAINE DU 10 AU 16 NOVEMBRE 2025

		FERIE					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Velouté de potiron	Repas midi Tomate Lasagnes bolognaise (PC) Chanteneige Compote biscuitée	Quiche Lorraine*	Concombre bulgare	Crêpe au fromage	Maquereau à la tomate	Radis beurre
PLATS	Poulet rôti		Sauté de dinde à la moutarde	Chili con carne (PC)	Quenelles de brochet Nantua	Andouillette grillée*	Burger de veau
ACCOMP.	Pommes sautées		Beignets de brocolis		Poêlée de légumes	Purée de patate douce	Ebly au beurre
FROMAGES	Faisselle	Repas soir Potage Poisson pané Carottes au beurre Yaourt aromatisé Fruit de saison	Petit suisse aromatisé	Emmental	Yaourt nature	Produit laitier	Fromage
DESSERTS	Fruit de saison		Liégeois vanille	Eclair au chocolat	Galette bretonne	Fruit de saison	Pâtisserie

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

INFORMATIONS
Concombre bulgare : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre
Salade mixte : salade verte, tomates
Salade de maïs : maïs, tomates, poivrons, olives noires
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

NOM DU CLIENT :