



MENUS ENFANTS



	lundi 4 novembre 2024	mardi 5 novembre 2024	mercredi 6 novembre 2024	jeudi 7 novembre 2024	vendredi 8 novembre 2024
S E M A I N E 4 5	Potage de saison	Coleslaw	Potage de légumes	Duo radis carottes	Potage de saison
	Steak	Pintade rôti	Poisson du jour msc	omelette de pomme de terre buternut	Gigolettes de lapin
	Coquillettes	Ragoût de légumes	Purée épinard	salade verte	Haricots beurre
	Yaourt au sucre roux	Fruit de saison	Fromage blanc	Salade de fruits	Compote de pommes maison
	Petit pain bio	Petit pain bio	Petit pain bio	Petit pain bio	Petit pain bio
	lundi 11 novembre 2024	mardi 12 novembre 2024	mercredi 13 novembre 2024	jeudi 14 novembre 2024	vendredi 15 novembre 2024
	Potage de saison	Feuilleté au fromage	Salade fromage	Potage de saison	
	Pilon de poulet	Aiguillette de poulet marine	Achoa de veau	Gratin végétarien de coquillettes	
	Macaronis	Frite de patates douces	Riz		
	compote abricots	Fruit de saison	Yaourt confiture fraise	Fruit de saison	
	Petit pain bio	Petit pain bio	Petit pain bio	Petit pain bio	
	lundi 18 novembre 2024	mardi 19 novembre 2024	mercredi 20 novembre 2024	jeudi 21 novembre 2024	vendredi 22 novembre 2024
S E M A I N E 4 6 7	Potage de saison	Choux blanc vinaigrette	Salade verte	Potage de saison	Carottes râpées
	Poisson du jour msc	Plat végétarien	Croque burger au cheddar	Saucisse	Sauté de volaille curcuma
	Purée de potimarron	salade verte		Lentille	Blé
	Yaourt chocolat	Fruit de saison	Crème brûlée	Pâtisserie maison	Compote de pommes
	Petit pain bio	Petit pain bio	Petit pain bio	Petit pain bio	Petit pain bio
	25/11/2024	MARDI végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
S E M A I N E 4 8	Potage de saison	Radis beurre	Salade verte	Potage de saison	charcuterie
	Pâtes bolognaise	Plat végétarien	Pizza	Poisson du jour msc	Carbonade
		Purée épinard		Pois cassés	Pommes de terre vapeur
	Fruit de saison	Yaourt au sucre roux	FRUIT DE SAISON	Fromage	Salade de fruits
Petit pain bio	Petit pain bio	Petit pain bio	Petit pain bio	Petit pain bio	

*Biologique/label



*Biologiques et locale



Produit issu du commerce équitable



*produit bruts ou peu transformés fait maison

*non bio conventionnel

menu végétarien

*non bio local

*Toutes nos viandes (Bœuf, veau, agneau, porc et volailles) sont BIO et locales ou local d'origine France ou d'origine France.

*Le poisson de la criée est issu d'une pêche durable et de saison.

*Il peut nous arriver de devoir effectuer des changements de dernière minute, que ce soit sur la composition des menus ou la provenance des produits, mais nous mettons tout en œuvre pour vous apporter un service de qualité et tenir au mieux nos engagements