

Menus du mois de novembre 2023



Du 06 au 10 novembre

Du 13 au 17 novembre

Du 20 au 24 novembre

Du 27 au 01 décembre

Lundi

Macédoine mayonnaise
Spaghettis à la bolognaise
Eclair au chocolat

VEGETARIEN

Nuggets végété à la crème
Semoule / brocolis
Tomme blanche
Yaourt aromatisé

Potage maison
Cordon bleu
Printanière de légumes
Ile flottante et sa crème anglaise



Steak haché au jus
Petits pois / purée de patate douce
Coulommiers
Salade de fruits



Mardi

Potage à la carotte
Beignet de calamar à la romaine
p.d.t sautées
Petits suisses fruités

Sauté de dinde aux champignons frais
Frites
Buchette de chèvre
Fruit de saison



Salade au maïs
Escalope à la crème
Haricots verts / carottes
Moelleux au chocolat



VEGETARIEN

Cèleri rémoulade
Gratin de légumes
Feuilleté à la chèvre
Flan nappé au caramel



Mercredi



pas d'école !!!



pas d'école !!!



pas d'école !!!



pas d'école !!!

Jeudi

VEGETARIEN

Quiche aux fromages
Salade verte persillée
Fromage blanc à la confiture et son biscuit



Surimi / œufs durs mayo
Jambon grillé
Gratin de chou-fleur / p.d.t à la béchamel
Mousse au chocolat



Hamburger



frites

Vache qui rit

Glace

Boules bœuf à la provençale
coquillettes
Fromage
Tarte aux fruits

Vendredi

Roti de porc au jus
Riz / ratatouille
Camembert
Fruit de saison

Filet de poisson sauce citronnée



Purée

Fromage

Compote pomme / fraise

VEGETARIEN

Crêpes à l'emmental
Omelette aux herbes et aux champignons
Epinard / riz
Liégeois à la vanille

REPAS LOCAL

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements.