

MENUS DU 04 AU 29 NOVEMBRE 2024

LUNDI 04	LUNDI 11	LUNDI 18	LUNDI 25
Macédoine de légumes Poisson pané Brocolis aux oignons Beignet au chocolat	FERIE	Lentilles aux herbes Beignets de poisson Choux fleur béchamel Gaufre chantilly	Brocolis vinaigrette Cabillaud à la parisienne Riz créole Fromage blanc et crème de marron
MARDI 05	MARDI 12	MARDI 19	MARDI 26
Pois chiche, maïs et poivron Aiguillettes de poulet croustillantes Carottes vichy Fromage Fruits de saison	Salade verte Pâtes aux champignons crème persillade et mozza Flan caramel	Betteraves ail et persil Couscous aux légumes d'Automne Fromage Fruits de saison	Salade verte et dés d'emmental Poulet chasseur Frites Compote de pomme
JEUDI 07	JEUDI 14	JEUDI 21	JEUDI 28
Endive gruyère et jambon Sauté de veau aux olives Pommes rissolées Compote de pomme	Salade de riz au surimi Dos de colin à la tomate Haricots verts Fromage Fruits au sirop	Choux rouge vinaigrette Joue de bœuf braisée Coquillettes au gruyère Yaourt sucré	Pois chiches au cumin Orecchiette aux poivrons, tomates cerises et parmesan Petits suisses
VENDREDI 08	VENDREDI 15	VENDREDI 22	VENDREDI 29
Salade mexicaine Gratin de pomme de terre et patate douce Yaourt aux fruits	Feuilleté fromage Boulettes de bœuf au cumin et petits pois Petits suisses	Salade de pâtes Rôti de porc Légumes en persillade Fromage Banane	Carottes râpées Choucroute à l'alsacienne Fromage Fruits de saison

Les plats proposés à nos consommateurs sont cuisinés à partir de viande Française
Les menus sont susceptibles de changement en fonction des livraisons et des effectifs.
Les menus en **verts** sont les menus végétariens



Vu, le 30 octobre 2024 – LE MAIRE, Laurent ROBERT