

MENUS DU 06 NOVEMBRE AU 1^{er} DECEMBRE 2023

LUNDI 06	LUNDI 13	LUNDI 20	LUNDI 27
Macédoine de légumes Farfalles aux champignons sauce boursin Yaourt sucré	Salade bistrot Sauté de veau aux olives Pommes rissolées Compote de pomme	Lentilles aux herbes Beignet de poisson Choux fleur béchamel Gaufre au sucre	Brocolis vinaigrette Colin à la parisienne Boulgour Fromage Compote de pomme
MARDI 07	MARDI 14	MARDI 21	MARDI 28
Salade de riz au surimi Dos de colin à la tomate Haricots verts persillés Fromage Fruits au sirop	Taboulé Aiguillettes de poulet croustillantes Carottes vichy Fromage Fruits de saison	Betteraves ail et persil Couscous aux légumes d'automne Fromage Yaourt aux fruits	Salade verte à l'ail Carbonade flamande Frites Fromage blanc confiture
JEUDI 09	JEUDI 16	JEUDI 23	JEUDI 30
Feuilleté au fromage Saucisses de Morteau Lentilles Flan caramel	Salade mexicaine Poisson pané Purée de brocolis Gâteau au chocolat	Fenouil au citron Poulet au lait de coco et curry Riz créole Fromage Cocktail de fruits	Salade de pâtes Œufs durs, épinards béchamel Fromage Banane
VENDREDI 10	VENDREDI 17	VENDREDI 24	VENDREDI 1 ^{er}
Salade verte Hachis parmentier Fruits de saison	Endive et gruyère Gratin de pomme de terre et butternut à la crème d'ail et reblochon Petits suisses	Salade verte Choucroute à l'alsacienne Fromage Fruits de saison	Carottes râpées Macaronis à la carbonara et parmesan Viennois au chocolat

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



le 31 octobre 2023 – LE MAIRE, Laurent ROBERT