
















SEMAINE DU 11 AU 17 NOVEMBRE 2024

LUNDI		MARDI		JEUDI		VENDREDI	
11-nov		12-nov		13-nov		14-nov	
		 Betteraves vinaigrette				 Salade de boulgour au surimi	X
		 Potage aux légumes	X		 Carottes râpées	X	 Chou-fleur sauce cocktail
		Lentilles vinaigrette			 Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise
		Colin meunière	X		 Tartiflette* (plat complet)		 Mac'n cheese (plat complet de macaroni au fromage)
		Emincé de poulet au paprika			 Rôti de bœuf		 Flan d'épinards au fromage
					Tartiflette sans viande (plat complet)		
		Tarte aux poireaux			Poisson pané	X	Poisson pané
		 Butternut et pommes de terre	X		 Blé à la tomate	50%	Macaroni
		Semoule			Haricots verts		Salade verte
		Carottes			 Pommes vapeur	50%	 Pommes vapeur
		Confiture	X				Edam à la coupe
		Petit moulé nature					Fondu Président
		Tranche de quatre-quarts	X		 Yaourt aromatisé framboise de la ferme du vieux puits	X	Fruit
		Gélifié vanille			Fruit		Mousse citron



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place