
























SEMAINE DU 4 AU 10 NOVEMBRE 2024

	LUNDI 4-nov	MARDI 5-nov	MERcredi 6-nov	JEUDI 7-nov	VENdredi 8-nov
 Potage maison	X	 Coleslaw rouge (carottes et chou rouge mayonnaise)		 Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins)	X  Crème de pommes de terre à la crème de café
Betteraves vinaigrette		 Houmous maison (à tartiner)		Céleri au citron	 Potage aux légumes
Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise	X 	Lentilles vinaigrette	Lentilles vinaigrette
Pilon de poulet rôti	X	 Farmentier de lentilles (plat complet végétal)		 Cœur de colin sauce Aurore	 Rôti de porc braisé*
Nuggets de blé		Beignets de calamars	X 	Aiguillettes de poulet au jus	 Risotto tomate fromage (plat complet)
Omelette		Omelette		Tarte aux poireaux	Tarte aux poireaux
Carottes		Epinards		Haricots verts	30% Choux de Bruxelles
Coquillettes	X	 Lentilles cuisinées		 Pommes vapeur	70% Boulgour
 Pommes vapeur		 Pommes vapeur	X 	Carottes	Carottes
Coulommiers		Petit moulé nature		Emmental à la coupe	X  Camembert
Yaourt sucré	X	 Fondu Président	X 	Petit suisse aromatisé	Petit suisse sucré
Fruit		Coupelle pomme		Fruit	Gâteau du chef au chocolat
Biscuit fourré abricot	X	 Flan nappé caramel	X 	Yaourt aromatisé	X  Crème dessert au café



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