Semaine du 6 au 10 novembre 2023

Au menu aujourd'hui !

Menu conseillé

Le Principal
Y. POIRIER-MOULARD

La Gestionnaire
A. BOURGEAIS

LUNDI

Chou rouge vinaigrette ou Toast lardons emmental ou Céleri rémoulade
Steak fromager ou Poisson pané
Jardinière de légumes ou Pâtes ou Champignons sautés ou Salade verte bio nature*
Fromage bio *ou Yaourt nature sans sucre*
Crème aux oeufs ou Flan pâtissier ou Ananas
Corbeille de fruits de saison

MARDI

Salade de pommes de terre et volaille ou Méli-mélo carotte pomme ou Velouté Dubarry
Sauté de bœuf ou Poisson du marché
Carottes Vichy ou Semoule de couscous bio ou Salade verte bio nature*
Fromage bio* ou Yaourt nature sans sucre*
Fromage blanc céréales ou Clafoutis aux poires ou Mangue
Corbeille de fruits de saison

MERCREDI

Méli-Mélo carotte pomme
Chipolatas porc
Pâtes
Fromage bio*ou Yaourt nature sans sucre*
Pomme au four
Corbeille de fruits de saison

JEUDI

Avocat vinaigrette ou Rosette cornichon ou Salade de riz au thon
Hachis parmentier ou Omelette nature
Salade verte bio nature* ou Petits pois ou Frites de céleri
Fromage bio* ou Yaourt nature sans sucre *
Crème dessert bio ou Tarte fromage blanc ou Compote poire bio

Corbeille de fruits de saison

VENDREDI

Œuf dur bio ou Salade verte gésiers confits ou Potage de légumes
Cassolette de colin ou Sauté de dinde à la crème
Riz pilaf de Camargue ou Flageolets ou Salade verte bio nature*
Fromage bio* ou Yaourt nature sans sucre*
Raisin ou Assiette de fruits secs ou Mousse exotique
Corbeille de fruits de saison

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction du marché et des saisons. Merci de votre compréhension.

- *Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles*