Semaine du 20 au 24 novembre 2023

Au menu aujourd'hui !

Menu conseillé

Y. POIRIER-MOULARD
Le Principal

A. BOURGEAIS
La Gestionnaire

LUNDI

Salade coleslaw ou Salade de chorizo ou Toast camembert et pomme
Sauté de veau ou Calamar à la romaine
Riz pilaf de Camargue ou Fondue de poireaux au curry
Salade verte bio nature*
Fromage bio* ou Yaourt nature sans sucre bio*
Clémentine ou Chausson aux pommes ou Yaourt bio
Corbeille de fruits de saison

MARDI

Gratin de gnocchi épinard ou Jambon blanc beurre ou Salami
Bolognaise végétale ou Rôti de porc
Flageolets ou Gratin dauphinois ou Choux romanesco au parmesan
Salade verte bio nature*
Fromage bio* ou Yaourt nature sans sucre bio*
Rose des sables ou Petits suisses aux fruits ou Tarte au citron
Corbeille de fruits de saison

MERCREDI

Rôti de porc
Choux de Bruxelles
Salade verte bio nature*
Fromage bio* ou Yaourt nature sans sucre bio*
Ananas
Corbeille de fruits de saison

JEUDI

Velouté Dubarry ou Cake aux poivrons et chorizo ou Macédoine de légumes mayonnaise
Hamburger boeuf ou Falafels aux pois chiches
Salade verte bio nature*
Brunoise de légumes
Fromage bio* ou Yaourt nature sans sucre Bio*
Cheesecake spéculoos ou Yaourt bio

Corbeille de fruits de saison

VENDREDI

Carottes râpées ou Salade d'endives aux noix emmental jambon de pays ou Feuilleté fromage
Poisson pané ou Sauté de dinde
Pommes de terre au four paprika ou Haricots verts ou Chou-Fleur à la crème
Salade verte bio nature*
Fromage bio *ou Yaourt nature sans sucre bio*
Raisin ou Yaourt bio ou Eclair vanille ou chocolat
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***