

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
menu Halloween 06/11/2023	07/11/2023	09/11/2023	menu végétarien 10/11/2023
 Soupe de potimaron	Salade verte, maïs, dés d'emmental	Carottes rapées	Salade indienne
Saumon 	Roti de bœuf frais	Saucisses frais	Dahl de lentilles et son riz
Purée de panais	 Gratin de choux fleur 	 Pois cassés	Camembert
Mimolette	 Riz au lait	Yaourt aux fruits	Flamby
Orange			
13/11/2023	14/11/2023	menu végétarien 16/11/2023	17/11/2023
Pêches au thon	Betteraves cuites vinaigrette		Potage de tomates alphabet
 Sauté de veau aux épices du soleil frais	 Steak haché 	Radis noirs	 Pavé de merlu
 Riz	 Frites 	Flan de julienne de légumes (carotte, navet, courgette) œuf  	 Epinard à la crème 
Comté	Babybel	 Verre de lait	Kiri
Kiwi	Pomme	 Eclair	Banane
menu végétarien 20/11/2023	21/11/2023	23/11/2023	24/11/2023
Duo de choux vinaigrette	Taboulé	Céleri rémoulade	Potage de légumes 
 Œufs à la tomate	Dos de lieu noir sauce hollandaise 	Ragoût de bœuf	 Escalopes de dinde 
 Semoule	 Brocolis 	Frites de patates douces	 Petits pois
Bûche du pilat	 Riz au lait	 Yaourt sucré aux fruits	Saint Moret
Flan à la vanille	Poire		Clémentines
27/11/2023	28/11/2023	menu végétarien 30/11/2023	01/12/2023
Carottes rapées	Salade de lentilles	Betteraves rapées	Salade verte clémentines thon
 Hamburger maison	 Filet de colin sauce curry 	Pâtes à la provençale de haricots rouges	 Escalopes poulet frais
Salade verte	Fondue de poireaux 		 Haricots verts
Petit suisse sucré	Brie	Compote de pommes	 Verre de lait
	Liégeois au chocolat		 Gâteau au chocolat



bio



Fait maison



surgelé

