



viandes de France



bleu blanc cœur



issue de l'agriculture biologique



local

Menus scolaire et ALSH du 06 au 17 novembre 2023

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi					
06 / 11	pamplemousse*	filet de colin piperade	poêlée celtique	fripon	pêche au sirop
mardi		repas végétarien			
07 / 11	feuilleté végétarien	falafels	boulgour légumes couscous	fromage de chèvre*	kiwi*  et autres fruits de saison
mercredi					
08 / 11	salade de pousses d'épinards et pommes granny	paëlla		chavroux	flan nappé caramel
Judi					
09 / 11	velouté poireaux / champignons	sauté de bœuf forestière	haricots blancs	emmental*	pomme*  et autres fruits de saison
Vendredi					
10 / 11	céleri*	échine de porc sauce charcutière	gratin dauphinois	pont l'évêque*	cocktail de fruits
Lundi		repas végétarien			
13 / 11	betteraves cuites	tortillas de légumes	pilaf d'épeautre à la tomate	st moret	clémentines*  et autres fruits de saison
Mardi					
14 / 11	courgettes crues* au citron vert	sauté de lapin aux pruneaux	coquillettes	babybel*	poire chocolat
Mercredi					
15 / 11	Potage dubarry	galette jambon fromage feuille de chêne		petit suisse sucré	raisin
Judi					
16 / 11	salade d'endives*	poisson pané	pommes de terre vapeur beurre fondu	camembert*	yaourt aux fruits
Vendredi					
17 / 11	carottes* citronnées	émincé d'agneau printannier	ratatouille céréales	petit louis	4 / 4 crème anglaise

sous réserve de modifications



\* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles