



viandes de France



bleu blanc cœur



issue de l'agriculture biologique



local

Menus scolaire et ALSH du 20 novembre au 01 décembre 2023

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi					
20 / 11	duo de saucissons	merlu curcuma	haricots beurre crozets	gouda*	ananas* et autres fruits de saison
mardi			repas végétarien		
21 / 11	radis noir aux noix	beignet végétarien	gratin de potimarrons sur lit de pommes de terre		fromage blanc *
mercredi					
22 / 11	salade d'avocats	spaghettis bolognaise		chamois d'or	compote biscuitée
Jeudi					
23 / 11	velouté de carottes	sauté de veau marengo	poêlée asiatique	carré des écluses*	kouing aman
Vendredi					
24 / 11	macédoine de légumes	poisson du jour sauce beurre blanc	purée	tomme*	orange* et autres fruits de saison
Lundi			repas végétarien		
27 / 11	salade de patates douces rôties cranberies et noix	chili con carné		edam*	poire* et autres fruits de saison
Mardi					
28 / 11	duo céleris* et carottes*	escalope de poulet à la normande	salsifis persillés petits pois	brie*	far breton
Mercredi					
29 / 11	toast de chèvre chaud salade	longe de porc à la moutarde	pommes duchesse		abricot au sirop
Jeudi					
30 / 11	salade de quinoa	pavé de saumon citronné	épinards à la crème	cantal*	clémentines* et autres fruits de saison
Vendredi					
01 / 12	bouillon aux vermicelles	pot au feu et ses légumes		st paulin*	banane* et autres fruits de saison



sous réserve de modifications

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