



(SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS)

DU 28 AU 01/11/24

DU 04 AU 08/11/24

LUN.

MENU VÉGÉTARIEN

SOUPE DE POTIRON ET FROMAGE FONDU

SEMOULE  SAUCE TAJINE MAROCAIN

POMME 

PAUPIETTE DE VEAU  SAUCE CHAMPIGNON

FRITES

EDAM

COMPOTE

MAR.

ENDIVES  ET DÉS DE CANTAL 

EMINCÉ DE SAUMON SAUCE CRÈME

BROCOLIS

BEIGNET AUX POMMES

MENU VÉGÉTARIEN

BOULETTE DE SARRASIN

SEMOULE  ET LÉGUMES COUSCOUS

CAMEMBERT* 

KIWI * 

MER

SALADE DE PÂTES  AU BASILIC ET DÉS D'EMMENTAL

OMELETTE  FINES HERBES

ÉPINARDS BÉCHAMEL

BANANE 

SOUPE DE POTIRON ET FROMAGE FONDU

CUISSE DE POULET RÔTI   SAUCE AU CURRY

RIZ 

ANANAS 

JEU.

MENU HALLOWEEN

VELOUTÉ DE CAROTTES ET FROMAGE FONDU

PIPE RIGATE CRÈME DE POTIRON

DESSERT DU CHEF 

COLESLAW*  ET DÉS DE CANTAL* 

PARMENTIER DE THON (PDT )

FROMAGE BLANC* 

VEN.

FÉRIÉ

CORDON BLEU

HARICOTS VERTS À L'AIL* ET GNOCCHETTI 

FROMAGE BLANC SUCRÉ 

POMME* 

*AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES



certification
environnementale
niveau 2



Race à
viande



Appellation
d'Origine
Protégée



Agriculture
biologique



Pêche
Durable



Label
Rouge



Viande
Bovine
Française



Légumes issus de la
Permaculture de
Saint-Chéron



Produit
Local



Volaille
Française



Porc
Français