



DU 28 AU 01/11/24

DU 04 AU 08/11/24

LUN.

SOUPE DE POTIRON ET FROMAGE FONDU
BOULETTE DE BOEUF
SEMOULE SAUCE TOMATE
PLAT VÉGÉTARIEN: TAJINE VÉGÉTARIEN
POMME

PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNON
PLAT VÉGÉTARIEN: OMELETTE
FRITES
EDAM
COMPOTE

MAR.

ENDIVES ET DÉS DE CANTAL
EMINCÉ DE SAUMON SAUCE CRÈME
PLAT VÉGÉTARIEN: GALETTE MEXICAINE
BROCOLIS
BEIGNET AUX POMMES

BOULETTE DE BOEUF
PLAT VÉGÉTARIEN: BOULETTES DE SARRASIN
SEMOULE ET LÉGUMES COUSCOUS
CAMEMBERT*
KIWI/ POMME/ SALADE DE FRUITS*

MER.

SALADE DE PÂTES AU BASILIC ET DÉS
D'EMMENTAL
OMELETTE FINES HERBES
ÉPINARDS BÉCHAMEL
BANANE

SOUPE DE POTIRON ET FROMAGE FONDU
CUISSÉ DE POULET RÔTI SAUCE AU
CURRY
RIZ
PLAT VÉGÉTARIEN: RIZ SAUCE CHAMPIGNONS
CRÈME NOISETTE
ANANAS*

JEU.

MENU HALLOWEEN
VELOUTÉ DE CAROTTES ET FROMAGE FONDU
PIPE RIGATE CRÈME DE POTIRON
DESSERT DU CHEF

COLESLAW* ET DÉS DE CANTAL*
CHOU ROUGE* / RADIS NOIR*
PARMENTIER DE THON (PDT)
PLAT VÉGÉTARIEN: PARMENTIER VÉGÉTARIEN
FROMAGE BLANC*

VEN.

FÉRIÉ

CORDON BLEU
PLAT VÉGÉTARIEN: PANÉ FROMAGÉ
HARICOTS VERTS À L'AIL* ET GNOCCHETTI
FROMAGE BLANC SUCRÉ
POMME / BANANE / SALADE DE FRUITS*

*AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES

