



(SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS)

DU 11 AU 15/11/24

DU 18 AU 22/11/24

LUN.

FÉRIÉ

SAUTÉ DE DINDE  SAUCE BLANQUETTE

RIZ ET CAROTTES 

FROMAGE BLANC\* 

POMME\* 

MAR.

BETTERAVES

STEAK HACHÉ DE BOEUF    ET KETCHUP

LENTILLES

COMPOTE DE POMME 

MENU VÉGÉTARIEN

SALADE VERTE MAÏS ET DÉS DE CANTAL\* 

COQUILLETTES SAUCE FÈVES PESTO

PURÉE POMME BANANE

MER

OMELETTE 

ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE 

BRIE

POIRE

HOKI SAUCE ARMORICAINE

SEMOULE 

VACHE QUI RIT 

ANANAS 

JEU.

MACARONI  SEMI-COMPLET SAUCE CANARD FAÇON BOLOGNAISE

PETIT FROMAGE FRAIS AROMATISÉ

BANANE\* 

COLESLAW 

RÔTI DE BŒUF   SAUCE AUX ÉCHALOTES

GRATIN DE CHOU-FLEUR 

DONUTS

VEN.

MENU CUBAIN

BEIGNET DE LÉGUMES ET SAUCE AU FROMAGE BLANC

ARROZ CON PESCADO

SALADE DE FRUITS CUBAINE



SOUPE DE CAROTTES 

TARTIFLETTE 

POMME\* 

\*AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES



certification  
environnementale  
niveau 2



Race à  
vieille



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