



DU 11 AU 17/11/24

DU 18 AU 24/11/24

LUN.

MACÉDOINE VINAIGRETTE
PAUPIETTE DE SAUMON
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
MONTCADI CROÛTE NOIRE
GÂTEAU BASQUE

CHOU-FLEUR AUX AMANDES
SAUTÉ DE DINDE   SAUCE BLANQUETTE
RIZ ET CAROTTES 
FROMAGE BLANC 
FRUIT DE SAISON 

MAR.

RADIS BEURRE
STEAK HACHÉ DE BOEUF   
LENTILLES
EMMENTAL
COMPOTE DE POMME 

SALADE VERTE ET MAÏS  VINAIGRETTE
COQUILLETES SAUCE BOLOGNAISE
CANTAL 
PURÉE POMME BANANE

MER.

CAROTTES RÂPÉES
OMELETTE 
ÉPINARDS BÉCHAMEL ET POMMES DE TERRE 
BRIE
FRUIT DE SAISON

PÂTE DE CAMPAGNE  ET CORNICHON
HOKI SAUCE ARMORICAINE
SEMOULE 
VACHE QUI RIT 
FRUIT DE SAISON 

JEU.

RILLETTE DE SARDINE
MACARONI  SEMI-COMPLET SAUCE
CANARD FAÇON BOLOGNAISE
PETIT FROMAGE FRAIS AROMATISÉ
FRUIT DE SAISON

COLESLAW 
RÔTI DE BOEUF   SAUCE AUX ÉCHALOTES
GRATIN DE CHOU-FLEUR 
GOUDA
DONUTS

VEN.

MENU CUBAIN

BEIGNET DE LÉGUMES ET SAUCE AU FROMAGE BLANC
ARROZ CON PESCADO
YAOURT NATURE
SALADE DE FRUITS CUBAINE 

SOUPE DE CAROTTES  MUSCADE
TARTIFLETTE 
BRIE 
FRUIT DE SAISON 

SAM.

POTAGE
CÔTE DE VEAU  SAUCE POIVRONNADE
BOULGOUR 
CAMEMBERT 
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

HOUMOUS AU POTIRON
POISSON MEUNIÈRE ET CITRON
EPINARDS BÉCHAMEL
YAOURT NATURE 
SEMOULE AU LAIT

DIM.

ROSETTE DE LYON 
MERLU SAUCE ESTRAGON
BROCOLIS 
FROMAGE FRAIS PETIT MOULÉ
TARTE FLAN

ENDIVES  ET POMMES
RÔTI DE DINDE   SAUCE CHAMPIGNON
PURÉE DE POIS CASSÉS
MUNSTER 
PÂTISSERIE



certification
environnementale
niveau 2



Race à
viande



Porc
Français



Volaille
Française



Produit
Local



Appellation
d'Origine
Protégée



Agriculture
biologique



Pêche
Durable



Label
Rouge



Viande
Bovine
Française



Légumes
issus
de la
Permaculture
de
Saint-Chéron