

2024



NOVEMBRE 2024
NOVEMBRE

LUNDI 04

MARDI 05

JEUDI 07



VENDREDI 08

ENTREE

Carotte râpée

Salade de Riz

Salade PDT / THON

Potage

PLAT

Rôti de porc

Blanquette de Volaille VvF

Poisson meunière

Gratin de pâte / épinard

GARNITURE

Lentilles BIO

Poêlée de Champignons

Choux fleur

DESSERT

Fromage / Fruit

Pâtisserie

Yaourt BIO

Riz au lait

LUNDI 11



MARDI 12

JEUDI 14

VENDREDI 15

ENTREE

Potage de Potimarron

Macédoine de légumes

Coleslaw

PLAT

FERIE

Brochette dinde

Feuilleté au fromage

Escalope de porc sce charcutière

GARNITURE

Brocolis

Blé

Pâte bio

DESSERT

Crème dessert vanille

Fromage blanc Bio

Fruits

LUNDI 18

MARDI 19

JEUDI 21

VENDREDI 22

ENTREE

Taboulé

Céleri rémoulade

Salade de pâte au pesto

Potage

PLAT

Moussaka de légumes

Dos de lieu noir

Brochette de porc à la provençale

Filets de poulet marinés

GARNITURE

Riz

Poêlée de légumes

Frite

DESSERT

Fruits

Yaourt aromatisé fraise

Entremet Chocolat

SDF

LUNDI 25

MARDI 26

JEUDI 28



VENDREDI 29

ENTREE

Salade de cervelas

Oeuf dur mayonnaise

Potage

Betterave vinaigrette

PLAT

Cordon bleu

Croc fromage

Saucisse de Toulouse

Chili con carné

GARNITURE

Haricot vert BIO

Poêlée de légumes

Haricot blanc

Riz

DESSERT

Yaourt BIO

Fruits

Fromage / Compote

Yaourt BIO

VBF : Viande de bœuf franç BBC : viande bleu blanc cœur

Repas Végétarien

BIO

LOCAL

VVF Volaille Française

VF Veau Français

VPF Viande Porc Français

Gras = peut contenir des allergènes