
























Au menu cette semaine

DU 04 au 10 Novembre 2024

Les menus ont été réalisés en collaboration avec une Diététicienne



	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u> 	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
Entrées	Salade de lentilles à l'échalote 	Salade verte	Salade de blé 	Carottes rapées 	Tomates vinaigrette BIO 
Viandes	Rôti de veau 	Lasagnes aux légumes BIO  	Steak haché 	Chili con carne 	Poisson à la provençale 
Accompagnements	Carotte vichy BIO  	0	Endives braisées 	0	Pâtes HVE  
Produits laitiers	Petits suisses sucre	Saint paulin	Tomme blanche	Rondelé nature	Yaourt aux fruits
Desserts	Fruit de saison	Pâtisserie	Fruit de saison BIO 	Mousse chocolat BIO 	Pomme caramélisée

Légende des produits :  Issu de l'agriculture biologique.  Fait maison.  Appellation d'Origine Protégée.

 Indication Géographique Protégée.  Origine France.  Haute Valeur Environnementale.

 Issu de la pêche durable.  Origine Union Européenne.

