

Semaine 45	Lundi 04/11/24	Mardi 05/11/24	Mercredi 06/11/24	Jeudi 07/11/24	Vendredi 08/11/24
Entrée Plat Accompagnement Produit Laitier Dessert	Tarte au fromage Spaghettis bolo/végé Sauce tomate Crème dessert Fruit de saison	Terrine de campagne* Seiche à la rouille Riz Brie Fruit de saison	Œuf dur mimosa Filet de poisson persillé Pommes rissolées Edam Compote	Velouté de légumes Poulet sauté chasseur Poêlée légumes de saison/pdt Emmental Gâteau maison	Carottes râpées Moussaka au bœuf Polenta Yaourt Banane
Semaine 46	Lundi 11/11/24	Mardi 12/11/24	Mercredi 13/11/24	Jeudi 14/11/24	Vendredi 15/11/24
Entrée Plat Accompagnement Produit Laitier Dessert	FERIE	Salade verte Pâtes à la Carbonara* Fromage blanc confiture Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Fricassé de volaille Poêlée de légumes de saison Camembert Compote	Pizza au fromage Parmentier au potimarron Brie Panacotta au caramel salé	Velouté de saison Poisson pané Pommes rissolées Emmental Banane
Semaine 47	Lundi 18/11/24	Mardi 19/11/24	Mercredi 20/11/24	Jeudi 21/11/24	Vendredi 22/11/24
Entrée Plat Accompagnement Produit Laitier Dessert	Velouté de légumes Raviolis gratinés Sauce tomate Fromage blanc Fruit de saison	Terrine de campagne* Brandade de morue A la nîmoise Crème dessert Banane	Jambon blanc / beurre* Gnocchis à la crème Petits légumes Yaourt Fruit de saison	Salade verte Wok de poulet Riz beurre Brie Gâteau maison	Flammekueche* Parmentier de bœuf Légumes braisés Camembert Fruit de saison
Semaine 48	Lundi 25/11/24	Mardi 26/11/24	Mercredi 27/11/24	Jeudi 28/11/24	Vendredi 29/11/24
Entrée Plat Accompagnement Produit Laitier Dessert	Crudités de saison Saucisse aux lentilles* Brie Compote	Quiche au fromage Rôti de dinde Gratin de poireaux / pdt Yaourt aromatisé Fruit de saison	Salade verte Poisson pané Légumes sautés Crème dessert Fruit de saison	Velouté de saison Boulettes végé. Sauce tomate Gratin de légumes Flan pâtissier Compote	Pizza Ragoût de seiche Riz Gouda Banane
Semaine 49					
Entrée Plat Accompagnement Produit Laitier Dessert					

Légende :

-\* Plat à base de porc

- Menus 100% BIO - L'essentiel est « fait maison » à partir de produits BIO, frais et de saison - 1 Menu végétarien / semaine
- Les menus peuvent être modifiés en fonction de la production de la serre municipale et de la saisonnalité des produits
- Tous les plats sont cuisinés sur place le jour même
- Les viandes sont BIO et d'origine FRANCE