

MENUS



SEMAINE DU 6 AU 10 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
MOUSSE DE FOIE CORNICHONS	CONCOMBRE VINAIGRETTE	FEUILLETE FROMAGE	OMELETTE AU FROMAGE
CERVELAS OBERNOIS	FILET DE POISSON SAUCE AUREORE 	ROTI DE PORC*	PURÉE DE BUTTERNUTS 
PATES EMMENTAL RAPE*	RIZ	LENTILLES	CROQUE LAIT *
COMPOTE DE FRUITS 	YAOURT AU SUCRE DE CANNE*	FRUIT DE SAISON 	TARTELETTE AUX POMMES* MAISON

SEMAINE DU 13 AU 17 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE RIZ AU THON	VELOUTÉ DE POTIRON*	TOMATE VINAIGRETTE	BETTERAVE VINAIGRETTE
NUGGETS DE POULET	PIZZA TOMATE FROMAGE 	STEAK HACHÉ*	ESCALOPE DE DINDE* A LA CREME
HARICOTS VERTS 	SALADE VERTE	POMMES RISSOLEES*	PETIT POIS CAROTTES 
YAOURT VANILLE *	PARIS BREST	TIMBALE DE GLACE VANILLE* 	FROMAGE / FRUIT DE SAISON

SEMAINE DU 20 AU 24 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
CAROTTES CELERIS VINAIGRETTE 	SAUCISSONS PANACHES	ŒUFS DUR* SAUCE BLANCHE	BEIGNETS DE CALAMAR 
CORDON BLEU	SPAGHETTIS CARBONNARAS	POMME VAPEUR */GRATIN DE CHOUX FLEURS*	SEMOULE /RATATOUILLE FRAICHE
GARNITURE 4 LEGUMES	EMMENTAL RAPE*		
PETIT SUISSE FRUITÉ*	SALADE DE FRUITS FRAIS 	FLAN PATISSIER* 	FLAN NAPPÉ CAMEL* MADELEINE

*VBF/*VPF/*VF=VIANDE ORIGINE FRANCE *PRODUIT LAITIER BIO *PRODUIT LOCAL
PAIN FOURNIS PAR LES BOULANGERS DE FORGES LES EAUX

LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS SELON L'APPROVISIONNEMENT.