







Semaine du 4 novembre 2024 au 8 novembre 2024

Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Friand Sauté de dinde pochée à la Normande Riz Compote et Biscuit	Salade d'endives Poulet rôti Haricots plats Gaufre au sucre et Glace	Salade d'avocats et crevettes Hachis Parmentier de canard Salade Glace	<u>MENU VEGETAL</u> Potage Penne à la sauce tomate, Parmesan et Emmental Crème anglaise	Salade d'haricots verts à la Parisienne Poisson façon meunière Julienne de légumes Fruits



Semaine du 12 novembre 2024 au 15 novembre 2024

Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
	<u>MENU VEGETAL</u> Carottes râpées Gratin de pommes de terre Salade Eclair	Œuf mayonnaise Poulet Basquaise Semoule Crème brûlée 	Velouté de carottes Saucisse de Toulouse Flageolets Fromage Fruits 	Salade de chou-fleur Filet de merlu au beurre Nantais Riz Palaw Yaourt

Semaine du 18 novembre 2024 au 22 novembre 2024

Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
<u>MENU VEGETAL</u> Potage à la tomate et vermicelles Omelette Salade Semoule au lait et caramel	Salade de gésiers Rôti de porc Carottes à l'étouffée Glace	Jambon de Pays Tartiflette Salade Fromage blanc	Betteraves Filet de volailles Haricots verts Choux de Bruxelles Fruits 	Salade de concombres et tomates Brandade de morue Salade Yaourt

Semaine du 25 novembre 2024 au 29 novembre 2024

Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Surimi Steak haché Frites Tarte aux pommes 	Salade Coleslaw Rôti de dinde Haricots beurre Flan	Feuilleté de chèvre et salade Saucisse et purée de potiron Fruits	 <u>MENU VEGETAL</u> Potage Pizza Salade Glace	Salade Niçoise Calmar à la Romaine Epinards Compote et Spéculoos

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté. Ils ont été élaborés par le cuisinier du restaurant scolaire.
 Dans le cadre du règlement CE n°11/692011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis peuvent contenir des allergènes. (Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhybride sulfureux, lupin, mollusque,.. Contact restauration scolaire : 05.46.92.90.81