



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 4 au 8 novembre 2024



LUNDI



MARDI

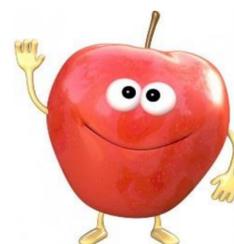
MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Macédoine de légumes
mayonnaise

Salade de lentilles bio



Salade verte Iceberg

Salade Coleslaw bio

Gratin de gnocchis bio à la
tomate

Poisson meunière



Choucroute garnie*
(sans viande : choucroute végétale)

Sauté de poulet sauce
estragon
(sans viande : colin crème de légumes)

Haricots verts bio sautés



Riz bio pilaf

Brie

Petit suisse sucré

Cantal (AOC)

Chanteneige bio

Fruit de saison bio

Minis choux pâtissiers

Compote de pommes bio

Mousse au chocolat



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 11 au 15 novembre 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

F

Taboulé bio oriental



Concombre bio bulgare

Salade de pommes de terre

E

Quenelles natures bio sauce tomate

Bœuf bourguignon
(sans viande : œufs brouillés persillade)

Beignets de poisson & citron

R

Carottes persillées



Pâtes torsades

Epinards à la crème

I

Yaourt aromatisé



Saint Nectaire (AOC)

Camembert

E

Gâteau brownie

Flan vanille

Fruit de saison bio



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 18 au 22 novembre 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Carottes bio râpées vinaigrette

Oeuf sauce cocktail



Betteraves & pommes bio



Salade de pâtes



Raviolis au bœuf gratinés
(sans viande : raviolis épinard ricotta)

Crêpe fromage



Poulet rôti (Label rouge)
(sans viande : brandade de poisson)

Filet de colin à la marocaine



Brocolis bio



Purée de pommes de terre

Gratin de courgettes bio



Pont l'évêque (AOP)



Fromage fondu



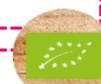
Gouda

Petit suisse aromatisé

Flan vanille nappé caramel

Gaufre liégeoise

Fruit de saison bio



Compote pomme pêche



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 25 au 29 novembre 2024



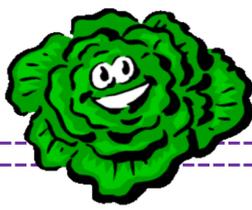
LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 <p>Chou blanc bio & raisins</p>	 <p>Salade verte</p>		<p>Salade de pommes de terre au thon</p>	<p>Tzatziki de concombres</p>
 <p><u>Parmentier de potimarron aux lentilles bio</u></p>	 <p>Sauté de porc* aux oignons (sans viande : emincé végétal forestier)</p>		 <p>Boulettes de bœuf bio mexicaine (sans viande : boulettes de soja)</p>	 <p>Colin doré au beurre</p>
	 <p>Riz bio au curcuma</p>		 <p>Haricots verts bio à l'italienne</p>	<p>Frites & ketchup</p>
<p>Fromage Petit Louis</p>	<p>Emmental</p>		 <p>Cantal (AOC)</p>	 <p>Yaourt bio à la vanille</p>
<p>Moelleux au chocolat</p>	<p>Compote pomme banane</p>		<p>Flan chocolat</p>	 <p>Fruit de saison</p>



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2