














# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE du 4 au 15 NOVEMBRE 2024

SEMAINE DU 4 au 8 Novembre				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Mousse de canard Rôti de bœuf Epinards à la béchamel  Cocktail de fruits	Carottes râpées au fromage blanc Poulet rôti   aux herbes Pomme de terre rissolées Fruit	Salade de riz au 3 fromages Poêlée végétarienne Yaourt fermier à la fraise 	Bouillon de légumes au vermicelle Poisson meunière Lentilles Saint-Paulin Liégeois vanille 	Salade marco polo  Haché de veau en sauce Purée de céleri carotte Muffin maison
SEMAINE du 12 au 15 Novembre				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
FERIE 	Chou blanc emmental à la vinaigrette Cordon bleu Petits pois carotte  au jus Fromage blanc fermier  à la confiture d'abricot	Duo de saucisson Pavé de saumon aux épices Galettes de pomme de terre Saint-Môret Pomme	Salade de perle au crabe Paupiette de veau au jus Pois cassés   Clémentine	Endives aux noix et emmental Volaille rôtie  façon tajine Rusty Crème chocolat façon grand-mère 



Bon appétit

PRODUITS LOCAUX



PRODUITS BIO



FAIT MAISON



VETETARIEN



*Les menus peuvent être modifiés en fonction des mesures sanitaires en vigueur.*