

MENUS DU 18/11/23 au 01/12/23

Semaine s47	LUNDI 20 novembre	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage/crêpe jambon	Potage / salade croûton dés de dinde emmental noix	Potage / céleri carottes mayonnaise	Potage / concombre à la crème
Plat principal	Escalope de dinde à la crème	Poisson frais	Spaghettis bolognaise végé	Rougaille saucisse
Accompagnement	Pomme de terre grenaille	Riz BIO	Spaghettis BIO	Haricots verts
Produit Laitier	brie	st nectaie	Camembert	Fromage blanc BIO au miel
Dessert	Fruit de saison BIO	Fruits BIO	Cookies	Fruit de saison

semaine s48	LUNDI 27 novembre	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage / céleri rémoulade	Potage / salade de pâte aux surimi	Potage / salade de cervelas	Potage / salade d'haricots verts émmental
Plat principal	Poisson sauce safranée	Saucisse lentille	Galette de tortillas	Emincé de bœuf à la moutarde
Accompagnement	semoule BIO	Lentille BIO	Pomme de terre rissollées	Pennes
Produit Laitier	fromage	fromage	fromage	Fromage
Dessert	Crème vanille BIO	Fruit de saison BIO	Muffin chocolat	Fruit de saison

semaine s49	LUNDI 4 décembre	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage / salade de choux chinois	Potage/pomelos	Potage / betterave pomme granny	Potage /œufs dur mayonnaise
Plat principal	Blanquette de veau à la crème	Végiflette	Fish and chips	Aiguillette de poulet sauce barbecue
Accompagnement	Riz aux petits légumes BIO	Salade verte		Courgettes BIO au curcuma
Produit Laitier	Fromage			Fromage
Dessert	Fruits de saison	Fruit de saison BIO	Brownies	Fruits de saison

Toutes nos viandes sont d'origine France (Bœuf, volaille, porc, agneau)
Toutes nos soupes sont faites maison

La Principale

La Gestionnaire,