











# Menus de la Semaine du 18 au 22 Novembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu végétarien</b> 				
<p><b>Chou rouge bio</b>  vinaigrette</p> <p>Pommes de terre et volaille façon tartiflette</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Gaufre Pomme</p>	<p>Mache et oignon frit <i>Vinaigrette</i></p> <p><b>Pennes bio</b>  sauce fèves pesto et cantal râpé AOP </p> <p>Petit fromage blanc nature</p> <p>Purée de pommes abricots</p> <p>Yaourt à boire saveur abricot Quatre quarts</p>	<p>Pâté de volaille et cornichons <i>Pâté de campagne et cornichons</i></p> <p>Merlu sauce crevettes </p> <p><b>Boulgour bio</b> </p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Jus pomme Brioche et confiture</p>	<p>Radis beurre ciboulette Mat/ radis rondelles</p> <p>Rôti de bœuf au jus </p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p><b>Edam bio</b> </p> <p>Beignet chocolat noisette </p> <p>Génoise fourré fraise Yaourt nature et sucre</p>	<p>Salade de <b>riz bio</b>, maïs et poivrons</p> <p>Sauté de dinde  sauce chasseur</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p><b>Yaourt nature bio</b>  et sucre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain au chocolat Lait nature</p>



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Charolais



Certification environnementale de niveau 2

IGP: Indication géographique protégée



Appellation d'Origine Protégée





Haute valeur environnementale



Produit label Rouge



Décongelé



Plat végétarien



Produit de la mer durable