

# Menus de la Semaine du 25 au 29 Novembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu végétarien</b> 				
<p>Œuf dur bio sauce cocktail </p> <p>Riz bio, Dahl de lentilles blondes et amandes </p> <p>Yaourt nature brassé bio et sucre </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Soupe de pois cassés</p> <p>Sauté de veau marengo</p> <p>Haricots vert bio persillés </p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betteraves bio Vinaigrette </p> <p>Aiguillette de poulet sauce échalote</p> <p>Brocolis persillés</p> <p>Cantal </p> <p><b>Semoule au lait</b></p>	<p>Carottes râpées bio Vinaigrette moutarde </p> <p>Filet de dinde façon jambon sauce barbecue </p> <p>Coquillettes bio </p> <p>Camembert</p> <p>Compote de pommes banane allégé en sucre</p>	<p>Salade iceberg et croutons</p> <p>Colin d'Alaska pané riz soufflé et citrons </p> <p>Purée de potiron</p> <p>Petit fromage frais nature au lait entier</p> <p><b>Gâteau chocolat lentilles et coulis de fruits rouges</b></p>
<p>Brownies chocolat Lait nature</p>	<p>Génoise fourrée abricot Yaourt à boire arôme vanille</p>	<p>Chausson aux pommes Petit fromage blanc Jus ananas</p>	<p>Yaourt nature +sucre Madeleine</p>	<p>Purée pomme/fraise Marbré cacao</p>

 <b>Produit issu de l'Agriculture Biologique</b>	 <b>IGP: Indication géographique protégée</b>		 <b>Haute valeur environnementale</b>	 <b>Plat végétarien</b>
 <b>Charolais</b>	 <b>Appellation d'Origine Protégée</b>		 <b>Produit label Rouge</b>	 <b>Décongelé</b>