

Menu de la semaine

du 4-nov-24 au 8-nov-24

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER					
Entrée	Pamplemousse	Salade de riz bio au thon  	Salade verte bio 	Flamenkuch	Endives bio au bleu et noix bio  
Plat Chaud	Sauté de porc matheysin  	Emincé de bœuf 	 Hachis parmentier	Filet de colin	Samoussa
Accompagnement	Pommes noisette	Haricots verts		Butternuts 	Gratin de chou- fleur  
Produit laitier	Meule de Savoie bio  	Brie	Chantailou	Yaourt aux fruits	Comté
Dessert	Liégeois	Fruits bio 	Poire au chocolat	Fruits de saison bio 	Crêpe au sucre

PAIN BIO 

GOUTER DES INTERNES			
Brioche	Biscuits	 Fruits	Fromage
Chocolat	Pâte de fruits	Yaourt	Pain



DINER					
Entrée	Feuilleté au fromage	Carottes râpées 	Tomates	Salade de pois chiches bio  	<p>Légende :</p> <p> Produit local</p> <p> Produit issu de l'agriculture biologique</p> <p> Cuisiné maison</p>
Plat Chaud	Rôti de veau	Cuisse de poulet	Filet de poisson meunière	Courgettes farcies	
Accompagnement	Brocolis	Semoule  couscous bio	Petits pois	Riz bio 	
Produit laitier	Yaourt nature	Emmental	Bleu d'auvergne 	Etorki	
Dessert	Fruits de saison bio 	 Flan maison	Tarte aux pommes	Fruits de saison bio 	

Ce menu est susceptible de changement en cas de difficulté d'approvisionnement ou d'évènements extérieurs.

La Principale
S. Lochis



La Gestionnaire
L. Lucas

