



Du 06 novembre au 10 novembre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Taboulé chou-fleur, pommes et noisettes	Endives à l'emmental (végétarien)	Oeuf dur bio sauce tartare	Tomate au vinaigre balsamique Pâté de campagne cornichon*	Carottes râpées bio à l'orange
Plats	Sauté de boeuf sauce forestière Nuggets de maïs	Pané du fromager (végétarien)	Croq du fromager	Brandade de poisson	Longe de porc au paprika* Beignets de calamars ketchup
Accomp.	Blé	Petits pois (végétarien)	Purée	Chou-fleur vapeur	Haricots beurre aux fines herbes
Produits laitiers	Yaourt sucré bio	Tomme blanche	Saint-Paulin	Petit suisse aux fruits	Petit Louis
Desserts	Compote de pomme-banane	Brassé à la pulpe de fruits bio	Banane	Fruit bio	Gâteau au chocolat

\*Contient du porc

Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou  
Labellisés

Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais