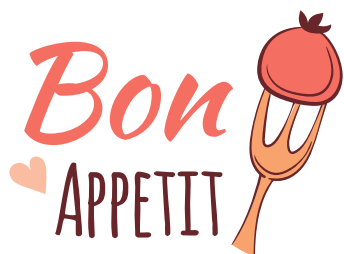




Semaine 47

Du 18 au 22 Novembre
2024



ECOLES	
Lundi	Salade de perles / Surimi vinaigrette Sauté de veau au curry Ratatouille Riz au lait / Semoule au lait Fruits de saison x2
Mardi	Choux rouge / Endives, noix, gruyère Pâtes carbonara Tome de Savoie / fromage mou Poires au sirop / Pêches au sirop
Mercredi	Salade de lentilles / Jambon blanc Omelette au fromage Salade verte Ail et fines herbes / Fromage mou Pâtisserie maison
Jeudi	Menu 100% local Potage (Ferme de Créchy) Saucisses de volaille (Allier volaille) Ecrasé de pomme de terre (Ferme de Créchy) Yaourt aux fruits (Lait délice de Lucie) Pomme (Producteur local)
Vendredi	<u>MENU veggie</u> Taboulé Steak fromager Carottes Kiri crème Glace



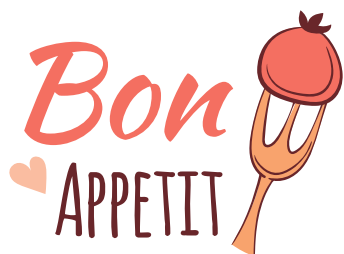
~ Les menus peuvent varier selon les approvisionnements

~ Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances



Semaine 48

Du 25 au 29 Novembre
2024



ECOLES	
Lundi	Salade verte Brandade de poisson blanc Saint Paulin / Fromage mou Pâtisserie
Mardi	<u>MENU veggie</u> Mécédoine mayonnaise Oeufs durs Epinars BIO sauce Mornay Semoule au lait maison Jus de fruits
Mercredi	Céleri vinaigrette / Asperge Poisson pané citronné Riz pilaf Babybel / Fromage mou Crème dessert x2 parfum
Jeudi	Salade de pâtes / Salade de riz Sauté de veau marengo Courgettes BIO Fourme d'Ambert / Fromage mou Compote de fruits x 2 parfums
Vendredi	Betteraves rouges / Haricots verts Rôti de porc sauce moutarde Farfalles Petit suisse fruité / Yaourt aux fruits Pâtisserie maison



~ Les menus peuvent varier selon les approvisionnements

~ Les plats sont susceptibles de contenir des substances où dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances