

## Semaine du 4 au 8 novembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées				Salade du chef (tomates, maïs, fromage et salade verte)	
Plats Protidiques	Escalope de volaille panée, ketchup	Poulet rôti	Haché au bœuf, sauce poivre	Gratin de pâtes, ratatouille et fromage (plat complet)	Pavé de poisson blanc à la dieppoise
Sans viande	Lasagnes ricotta, épinards	Nuggets de blé	Crêpe au fromage		
Accompagnements	Petits pois	Frites au four	Poêlée de légumes		Epinards nature et riz
Fromage	Yaourt aromatisé	Petit suisse aux fruits	Saint Paulin		Vache qui rit
Laitage					
Desserts	Madeleine	Fruit frais	Crème dessert vanille	Compote de pommes HVE	Eclair au chocolat

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

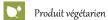
**HVE**: Haute Valeur Environnementale



Viande Française (bœuf, porc, volaille)











## Semaine du 11 au 15 novembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées			Velouté de légumes	Carottes râpées nature	Saucisson à l'ail Œufs durs mayonnaise (sans viande)
Plats Protidiques		Jambon HVE sauce charcutière	Quiche lorraine	Pizza au fromage	Dos de colin MSC à la crème de curry
Sans viande		Nuggets de blé ketchup	Tarte forestière		
Accompagnements		Haricots blancs à la tomate	Haricots verts	Tortis	Purée de pommes de terre
Fromage		Yaourt sucré			
Laitage					
Desserts		Madeleine	Purée de pommes poire	Cake orange cannelle	Fruits frais

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio



## Semaine du 18 au 22 novembre 2024

				Menu Américain	
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées			Velouté de légumes		
Plats Protidiques	Emincé de volaille à la normande	Roustie de légumes	Haché de veau au poivre	Cheeseburger VBF	Dos de colin MSC
Sans viande	Omelette nature ketchup		Tarte au fromage	Fish burger	Velouté petits légumes
Accompagnements	Riz	Petits pois carottes	Macaronis	Frite au four	Piperade
Fromage	Petit beurre biscuit	Petit suisse aux fruits		Fromage frais nature et sucre	Vache qui rit
Laitage					
Desserts	Yaourt aromatisé	Fruit frais	Compote de pomme pêche	Brownie	Crème dessert praliné

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio



## Semaine du 25 au 29 novembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées			Œufs durs mayonnaise		Rosette tranchée Carottes râpées (sans viande)
Plats Protidiques	Sauté de porc HVE à la Dijonnaise	Crêpe au fromage	Poulet rôti sauce forestière	Hachis parmentier	Dojanata ay salaman katabun
Sans viande	Pavé de poisson blanc sauce cressonnette		Poisson meunière	Boulettes végétales sauce tomate basilic	Beignets au calamar ketchup
Accompagnements	Lentilles cuisinées	Gratin de choux fleurs	Printanière de légumes	Purée de pomme de terre (sans viande)	Epinards béchamel
Fromage	Gouda	Petit suisse sucré		Saint Paulin	
Laitage					
Desserts	Yaourt fruits mixé fraise	Ananas au sirop	lle flottante crème anglaise	Riz au lait	Gâteau au yaourt

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio