



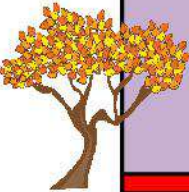








Les plats sont cuisinés
par le personnel de la
commune avec des
produits frais

SEMAINE du 18-nov.

au









22-nov.



	Lundi 18-nov.-24	Mardi 19-nov.-24	Mercredi 20-nov.-24	Jeudi 21-nov.-24	Vendredi 22-nov.-24
   DEJEUNER	Carottes râpées Bio vinaigrette	Maquereaux à la moutarde	Taboulé à l'Orientale	Mousse de foie de porc et cornichon	Potage de tomates et vermicelles
	Boulettes de boeuf à la sauce tomate	Jambon grillé 	Pépites de blé panées	Filet de poisson frais sauce citron	Rôti de veau sauce forestière
	Cœur de blé	HARICOTS BLANCS MIJOTÉS à la tomate	Chou fleur persillé	Riz Créole	haricots beurre persillés
	 Fruit de saison	 Crème dessert à la vanille	 Yaourt aromatisé	 Compote de fruits Bio maison	Fruit de saison
 gouter	GOUTER	GOUTER 	GOUTER	GOUTER	GOUTER 



Les plats sont cuisinés par le personnel de la commune avec des produits frais

	Lundi 25-nov.-24	Mardi 26-nov.-24	Mercredi 27-nov.-24	Jeudi 28-nov.-24	Vendredi 29-nov.-24
DEJEUNER	<p>Quiche au fromage</p> <p>Rôti de dinde à la Diable</p> <p>Petits pois, carottes</p>  <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p>  <p>Omelette nature</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Cervelas vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Cake aux fruits confits</p>	<p>Velouté de légumes</p> <p>Goulasch à la Hongroise VBF</p> <p>Coquillettes</p>  <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine de légumes mayonnaise</p> <p>Filet de poisson meunière MSC pêche durable</p> <p>Purée de pommes de terre</p>  <p>Yaourt nature Bio</p>
gouter	<p>GOUTER</p> 	<p>GOUTER</p> 	<p>GOUTER</p> 	<p>GOUTER</p> 	<p>GOUTER</p>