

		Mois de		NOVEMBRE		2024							
		du 4	au 8	du 11	au 15	du 18	au 22	du 25	au 30	du	au		
	Thème												
Lundi	Hors d'œuvre	☒		☒		☒		☒		☒			
	Plat principal	☒	BETTERAVES ROUGES BIO	☒		☒	BEURRE DE SARDINES	☒	LENTILLES BIO ET OIGNONS ROUGES EN SALADE	☒			
	Garniture	☒	LONGE DE PORC BBC AU MIEL	☒		☒	ROTI DE VEAU VF FORESTIER	☒	SALUTE DE PORC BBC	☒			
	Fromage	☒	FRITES	☒		☒	RIZ BIO	☒	PURÉE DE BUTTERNUT	☒			
	Dessert	☒	YAOURT BIO	☒		☒	FROMAGE BLANC BIO LOCAL	☒	CHANTENEIGE	☒			
	Dessert	☒	CLEMENTINES	☒		☒	CLEMENTINES	☒	POIRE BIO	☒			
Mardi	Hors d'œuvre	☒		☒		☒		☒		☒			
	Plat principal	☒	SALADE COMPOSEE	☒	ŒUF DUR MAYONNAISE	☒	MACEDOINE DE LEGUMES	☒	SALADE ENDIVES ET NOIX	☒			
	Garniture	☒	BOULETTES DE BŒUF	☒	CRISPI D'OR	☒	FILET DE POULET BBC A LA COCO	☒	CHILI VEGETARIEN	☒			
	Fromage	☒	PATES BIO	☒	RIZ BIO ET HARICOTS VERTS BIO	☒	PUREE BIO	☒	YAOURT BIO LOCAL	☒			
	Dessert	☒	CHEVRE BIO	☒	PARIS BREST	☒	BRIE DE MEAUX AOP	☒	ORANGE	☒			
	Dessert	☒	POMME BIO	☒		☒	ANANAS FRAIS	☒		☒			
Mercredi	Hors d'œuvre	☒	CENTRE DE LOISIRS		☒	CENTRE DE LOISIRS		☒	CENTRE DE LOISIRS		☒	CENTRE DE LOISIRS	
	Plat principal	☒	CELERI RAVE	☒	CHOUX ROUGE ET POMMES BIO	☒	SALADE COLESLAW BIO	☒	POIREAUX VINAIGRETTE	☒	FILET DE POULET BBC CHAMPIGNONS	☒	
	Garniture	☒	POULET ROTI BBC	☒	SALUTE DE VEAU	☒	ESCALOPE DE PORC BBC	☒	LEGUMES BIO / POMMES VAPEUR BIO	☒		☒	
	Fromage	☒	PETITS POIS CAROTTES BIO	☒	HARICOTS BLANCS BIO ET TOMATES	☒	PATES BIO SAUCE TOMATES	☒	ROQUEFORT AOP	☒		☒	
	Dessert	☒	MORBIER AOP	☒	KIRI BIO	☒	COMTE AOP	☒	POIRE BIO	☒		☒	
	Dessert	☒	KIWI BIO	☒	FLAN CARAMEL	☒	COMPOTE DE POMMES BIO	☒		☒		☒	
Jeudi	Hors d'œuvre	☒		☒		☒		☒		☒			
	Plat principal	☒	POTAGE BIO	☒	POTAGE BIO	☒	POTAGE BIO	☒	BETTERAVES ROUGES BIO	☒			
	Garniture	☒	SALUCISSE DE VEAU BBC	☒	SAUTE DE DINDE BBC	☒	OMELETTE BIO	☒	POT AU FEU DE BŒUF VBF	☒			
	Fromage	☒	PUREE BIO	☒	POMMES VAPEUR BIO PERSILLEES	☒	POMMES GRENAILLES	☒	LEGUMES BIO / POMMES VAPEUR BIO	☒			
	Dessert	☒	COMTE AOP	☒	CAMEMBERT BIO	☒	OSSAU IRATY AOP	☒	ROQUEFORT AOP	☒			
	Dessert	☒	ORANGE BIO	☒	BANANE	☒	POMME BIO	☒	CLEMENTINES	☒			
Vendredi	Hors d'œuvre	☒		☒		☒		☒		☒			
	Plat principal	☒	CONCOMBRE BIO A LA MENTHE	☒	FRIAND FROMAGE	☒	CAROTTES RAPEES BIO ORANGE	☒	POTAGE BIO	☒			
	Garniture	☒	POISSON DU MARCHE	☒	POISSON DU MARCHE	☒	POISSON DU MARCHE	☒	POISSON DU MARCHE	☒			
	Fromage	☒	SEMOLLE BIO / RATATOUILLE	☒	QUINOA BIO / EPINARDS	☒	POLENTA	☒	BLE / CHOUX FLEUR BIO	☒			
	Dessert	☒	PETIT FILOU BIO	☒	VACHE QUI RIT BIO	☒	YAOURT BIO LOCAL	☒	MORBIER AOP	☒			
	Dessert	☒	POIRE BIO	☒	FRUITS	☒	CAKE AUX FRUITS	☒	MOUSSE AU CHOCOLAT	☒			



Conformément au règlement N°1169/2011 (règlement INCO), les plats peuvent contenir des allergènes : gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, celeri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque. Les menus sont élaborés principalement à partir de produits frais et locaux et sont conformes aux GEMRCN et PNNS4.

Un menu végétarien est proposé chaque semaine en application de la loi Egalim.