

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