

# MENU DU 18 au 22 NOVEMBRE 2024



		<b>PRÉPARÉ SUR PLACE</b>	<b>BIO</b>	<b>LOCAL</b>	<b>DE SAISON</b>
<b>LUNDI 18/11</b>	<b>Saucisson beurre</b>	X		X	
	<b>Cordon bleu</b>	X			
	<b>Petits pois lardons</b>	X		X	
	<b>Petits suisses au choix</b>				
	<b>Banane</b>				X
<b>MARDI 19/11</b>	<b>Endives en salade</b>	X			X
	<b>Colin au four</b>	X			
	<b>Ratatouille maison</b>	X	X		X
	<b>Choix de fromage</b>	X		X	
	<b>Compote en gourde</b>				
<b>MERCREDI 20/11</b>					
<b>JEUDI 21/11</b>	<b>Pommes de terre en salade</b>	X			X
	<b>Lentilles</b>	X	X		
	<b>Carottes persillées</b>	X	X		
	<b>Yaourt bio</b>	X	X		
	<b>Fruit au choix</b>	X			X
<b> VENDREDI 22/11</b>	<b>Chou rouge - blanc / concombre</b>	X			X
	<b>Tomate farcie</b>	X			
	<b>Riz</b>	X	X		
	<b>Fromage au choix</b>	X		X	
	<b>Beignet au choix</b>	X			

**LÉGUMES ET FRUITS FÉCULENTS VIANDE POISSON ET ŒUF PRODUITS LAITIERS PRODUITS SUCRÉS**

Ces menus sont établis suivant le plan alimentaire diététique.  
Ils peuvent être modifiés en raison d'éventuels problèmes d'approvisionnement.

La Principale adjointe : Céline PIERRET

La gestionnaire : Séverine BEYSSAC