



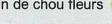


Semaine du 4 au 8 novembre 2024 Lundi 4 novembre Mardi 5 novembre Mercredi 6 novembre Jeudi 7 novembre Vendredi 8 novembre **Terrine** Salade Champignons Betterave vinaigrette Salade de poisson mayonnaise de cervelas ravigote à la grecque de lentilles vinaigrette Parmentier Haché de veau Poisson Cuisse Jambon grill de bœuf sauce brune de poulet rôti sauce curry sauce échalotes Salade verte **Pâtes** Riz pilaf bio Salsifis braisés Haricots verts persillés Brie Camembert Tomme blanche Coulommiers **Emmental** Fruits de saison lle flottante AB Yaourt aromatisé bio Fruit de saison Crème vanille

Salade verte aux dés de fromages

Jambon blanc

Gratin de chou fleurs 🚫



Plateau de fromages

Compote de pommes

Plateau raclette

Pomme de terre/fromage rosette/salami/jambon blanc



Salade verte



Crème dessert café

Potage de légumes



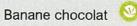
Bruschettas tomate, jambon, fromage



Salade verte



Plateau de fromages



Taboulé



Gratin choux fleurs et pommes de terre aux dés dinde



Plateau de fromages

**Pomme** 

חבלבחו וכו



## Au menu





## Semaine du 11 au 15 novembre 2024

	Lundi 11 novembre	Mardi 12 novembre		Mercredi 13 novembre		Jeudi 14 novembre		Vendredi 15 novembre	
רעלפחופו	Férié	Mortadelle cornichon  Poisson pané sauce tartare  Riz créole bio  Mi-chèvre  Fruits de saison		Salade d'endives au bleu  Palette au diable  Duo purée carotte pomme de terre  Fourme d'Ambert  Liégeois à la vanille	)	mayonnaise Rôti porc aux pruneaux	@ @ @	Céleri rémoulade  Poisson frais sauce citron  Méli-Mélo céréales  Beignet au chocolat	8
בוום		Potage de légumes Quiche sans pâte au dés dinde Salade verte Fromage blanc confiture	8 8 8	Carottes râpées vinaigrette Chipolatas Haricots beurre Plateau de fromages Banane		vinaigrette  Croissant au jambon  Salade verte  Plateau de fromages	8 8 8		







## Semaine du 18 au 22 novembre 2024

Terrine

Lundi 18 novembre

Paupiettes de veau sauce brune

de légumes



Haricots beurre

Tomme blanche



Yaourt fermier bio

Salami cornichon

Mardi 19 novembre

Blanquette de poisson

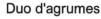


Riz aux petits légumes 🚫



Mi-chèvre

Clafoutis aux poires



Mercredi 20 novembre

Cassoulet (saucisse toulouse poitrine, saucisson à l'ail)

Salade verte

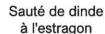


Edam

Clémentine

Salade paysanne(pommes de terre, dés épaules, tomate) 🚫

Jeudi 21 novembre





Tortis bio

Coulommiers

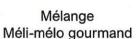
Salade de fruits frais



Rosette cornichon

Vendredi 22 novembre

Poisson frais sauce aurore



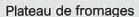


Pruneaux au sirop

Bouillon au vermicelle



Gratin de butternut 🚫 aux lardons



Fruits au sirop

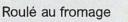
Salade pousse soja maïs

Salade verte

Plateau fromage

Banane

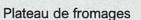






Flan de blettes aux dés de volaille





Velouté

lentilles corail

Novly caramel

Carottes râpées



Omelette aux fines herbes



Salade verte



Plateau de fromages

Compote pommes poires



# Au menu



Fromade bland au miel 🔞



	Quand le bon rencontre le bien			Semaine du 25 au 29 novembre 2024		
71	Lundi 25 novembre	Mardi 26 novembre	Mercredi 27 novembre	Jeudi 28 novembre	Vendredi 29 novembre	
בין הילים	Salade strasbourgeoise  Blanquette de Volaille  Riz aux petits légumes Moncadi  Poire	Pâté de foie  Parmentier de poisson  Salade Verte  Brie  Crème caramel maison	Betteraves à l'orange  Pot au feu  Légumes assortis  Bleu  Banane	Céleri râpée pommes granny  Saucisse sauce moutarde à l'ancienne  Pomme de terre rissolées  Salade verte  Camembert  Salade de fruits frais	Tartiflette  Salade verte  Plateau de fromages  Panna cotta aux fruits rouges	
7.15	Potage de légumes  Merguez  Salsifis gratinés crème, tomate, gruyère  Plateau de fromages  Crème praliné	Potage de carottes  Pâte bio à la bolognaise  AB Salade verte bio  Plateau de fromage  Compote de pomme vanille	Champignons à la grecque  Médaillon de boudin blanc  Pommes cuites  Plateau de fromages  Liégeois chocolat	Potage parmentier  Beignets de poisson  Petits pois aux oignons  Plateau de fromages		