

MENUS DU 04 AU VENDREDI 29 NOVEMBRE

MENU VÉGÉTARIEN



	04/11/2024	08/11/2024	11/11/2024	15/11/2024	18/11/2024	22/11/2024	25/11/2024	29/11/2024
LUNDI	<p>VELOUTE DE LEGUMES BOULETTE DE VOLAILLE AU JUS BOULGOUR FROMAGE BLANC BIO PULPE DE FRAISE POIRE</p>		<p>SOUPE A LA TOMATE BLANQUETTE DE DINDE IGP A LA CREME BIO COURGETTES BIO EDAM BIO TARTE AU CITRON BIO</p>		<p>VELOUTÉ D'ASPERGES STEAK HACHE DE BŒUF BIO LES PEPINETTES YAOURT BIO SAVEUR FRAMBOISE COUPELLE DE FRUITS AU SIROP</p>		<p>POTAGE POIREAUX PDT SAUCISSE DE TOULOUSE IGP COEUR DE BLE CREME DESSERT BIO VANILLE COMPOTE POMME BANANE</p>	
MARDI	<p>CELERI REMOULADE GRATIN DE PATES AUX LÉGUMES MINI ROITELET MADELEINE PEPITES DE CHOCOLAT BIO</p>		<p>BETTERAVES VINAIGRETTE GALETTE PANEE POIS LEGUMES PUREE DE POTIRON CAMEMBERT BIO ORANGE</p>		<p>SAMOSSA DE LEGUMES OMELETTE NATURE POELEE MARAICHERE EMMENTAL BIO MOUSSE AU CHOCOLAT BIO</p>		<p>COEUR DE PALMIER ET MAIS BOULETTES LENTILLES, CAROTTE ET OIGNONS BIO SEMOULE BIO SAMOS BANANE</p>	
JEUDI	<p>PIZZA PALERON DE BŒUF BRAISE JULIENNE DE LEGUMES GOUDA BIO POMME</p>		<p>RADIS BEURRE CHOUROUTE SAUCISSE MINI BABYBEL RIZ AU LAIT</p>		<p>CAROTTES RAPEES HACHIS PARMENTIER DE BŒUF SALADE VERTE YAOURT AU LAIT ENTIER AUX ABRICOTS CLEMENTINE</p>		<p>OEUF DUR MAYONNAISE FRICADELLE DE BŒUF AUX ECHALOTES HARICOTS VERTS PETIT CROC'LAIT BIO PALET BRETON</p>	
VENDREDI	<p>TARTARE DE LEGUMES FILET DE MERLU MEUNIERE RIZ LONG BIO IGP YAOURT BIO NATURE SUCRE COMPOTE POMME BANANE</p>		<p>SALADE DE LENTILLES FILET DE LIEU NOIR SAUCE CITRON PIPERADE FAISSELLE BANANE</p>		<p>TERRINE DE CAMPAGNE DOS D'EGLEFIN PETITS POIS BLEU D'AUVERGNE DONUT AU NUTELLA</p>		<p>SAUCISSON A L'AIL MEUNIERE DE COLIN MELANGE 5 CEREALES TOMME NOIRE DES PYRENEES IGP POMME</p>	