

Semaine du 18 au 24 novembre 2024

Menu végétarien

	lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	mercredi 20 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre	samedi 23 novembre	dimanche 24 novembre
Midi	Salade haricots beurre	Carottes bio râpées vinaigrette	Terrine de campagne	Céleri rémoulade	Salade de coeurs de palmiers	Pomelo ou radis beurre	Rillettes de poisson ou oeuf mayonnaise
	Echine de porc sauce charcutière	Gnocchis gratinés aux champignons	Pot au feu	Paupiette au veau sauce aux oignons	Filet de colin MSC	Lasagnes	Poulet rôti au thym
	Ratatouille		Légumes du pot	Fondue de poireau	Purée de potiron	à la bolognaise	Frites
	Purée de pommes de terre	Salade verte	Pommes vapeur	Riz bio	Pommes boulangères	Mesclun	Haricots plats bio
	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
	Liégeois vanille	Compote du chef	Salade de fruits frais	Fromage blanc aromatisé	Cocktail de fruits	Ananas rôti ou Pomme cuite à la confiture	Pudding pomme poire ou Tarte chocolat
Soir	Velouté de légumes bio	Velouté de carottes bio	Potage de légumes bio	Bouillon vermicelle	Velouté de légumes bio	Potage au chou fleur	Potage de légumes bio
	Tarte au fromage	Poisson meunière	Croque monsieur	Gratin de pâtes aux dés de volaille	Chipolatas grillée	Oeufs brouillés au fines herbes	Tarte aux oignons
	et	Haricots verts persillés	et	et	Flageolets	Pommes de terre sautées	et
	salade verte	Pâtes	salade verte	ses petits légumes	Carottes bio	et salade verte	endives
	Fromage ou laitage	Salade verte	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Salade verte	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
	Compote de fruits	Petits suisses	Pomme au four	Salade de fruits du chef	Panna cotta coulis de mangue	Cocktail de fruits ou Fruit de saison	Fruit de saison ou Duo de fruits de saison