

# PLANNING DES MENUS

Produit bio

Produit locaux

Produit bio et locaux



DU 28/10/24 AU 22/11/24



Le lundi le pain est BIO

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
28/10/2024	29/10/2024	30/10/2024	31/10/2024	01/11/2024
Betteraves rouges	Tarte méditerranéenne	Salade de haricots rouges	Choux blanc vinaigrette	
Cordon bleu	Jambon grillé	Coquillettes	Poisson meunière	FERIE
Choux fleur persillés	Printanière de légumes	sauce tomates	Haricots verts	
Semoule au lait	Yaourt nature sucré	Fromage Fruit	Fromage Fruit	
04/11/2024	05/11/2024	06/11/2024	07/11/2024	08/11/2024
Sardines à l'huile	Salade verte aux noix	Radis beurre	Salade de pomme de terre	Carottes râpées
Nuggets de poulet	Sauté de veau marengo	Rôti de porc	Omelette au comté	Tagliatelles
Haricots beurre	Purée	Lentilles	Choux romanesco	aux fruits de mer
Fromage Fruit	Yaourt aromatisé	Mousse au chocolat	Fruit	Liégeois
11/11/2024	12/11/2024	13/11/2024	14/11/2024	15/11/2024
	Duo de choux	Macédoine de légumes	Céleri rémoulade	Salade de pois chiche
FERIE	Emincés de bœuf Strogonoff	Escalope de dinde à la crème	Brochette de poisson pané	Teddy
	Coquillettes	Semoule	Epinard béchamel	cheese
	Yaourt nature sucré	Fromage Fruit	Semoule au lait	Fruit
18/11/2024	19/11/2024	20/11/2024	21/11/2024	22/11/2024
Pamplemousse au sucre	Salade d'endives aux dés d'emmental	Concombre à la crème	Pâté de campagne	Coleslaw
Poulet rôti	Couscous de légumes	Sauté de porc	Rôti de veau	Poisson du jour
Carottes Vichy		Tortis	Petits pois	Haricots verts
Compote de pommes	Fromage Fruit	Yaourt aromatisé	Fromage Fruit	Riz au lait

La Commune se réserve le droit de changer les menus en fonction des livraisons et des ruptures de stock

VACANCES SCOLAIRES

VIANDE BOVINE : ORIGINE France SAUF INDICATION CONTRAIRE QUI SERA EMISE PAR LA CUISINE