





# Menus du 18 au 24 novembre 2024



	<b>lundi</b> 18 novembre 2024	<b>mardi</b> 19 novembre 2024	<b>mercredi</b> 20 novembre 2024	<b>jeudi</b> 21 novembre 2024	<b>vendredi</b> 22 novembre 2024
<b>Entrée</b>	  <b>Galantine de volaille</b>	 <b>Œufs durs mayonnaise</b>	 <b>Carottes râpées aux raisins</b>	 <b>Surimi sauce cocktail</b>	 <b>Crème de champignons et croûtons</b>
<b>Plat principal</b>	<b>Poisson meunière, citron</b>	 <b>Tacos au boeuf</b> 	 <b>Lentilles sauce curry</b>	  <b>Escalope viennoise</b>	  <b>Choucroute</b>
<b>Accompagnement</b>	 <b>Petits pois au jus</b>	<b>Salade verte</b>	 <b>Riz créole</b>	 <b>Purée de courgettes</b>	
<b>Fromage / Laitage</b>	 <b>Cœur de dame</b>	 <b>Mousse au chocolat BIO</b> 	 <b>Vache qui rit BIO</b> 	 <b>Crème dessert vanille BIO</b> 	 <b>Saint Paulin BIO</b> 
<b>Dessert</b>	 <b>Fruit de saison BIO</b> 	<b>Sablés de Retz</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Purée pomme fraise</b>	<b>Beignet au chocolat</b>
<b>Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement</b>					

 Viande Bovine Française
  Produit en Occitanie
  Fait maison
  Agriculture Biologique
  Lait collecté et transformé en France



 France Agrimer

  Viande Française ou UE

« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».

