

## Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2023

### MENUS DU 27 AU 1ER DECEMBRE - ELEMENTAIRES

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas végétarien				
lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	mercredi 29 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre
CAKE AUX OLIVES NOIRES & FROMAGE	POTAGE PARMENTIER		CHIFFONNADE DE BATAVIA AUX CROÛTONS	CRÊPE AU FROMAGE
PAMPLEMOUSSE	SALADE VERTE AU MAÏS		RADIS NOIR RAPÉ VINAIGRETTE ECHALOTE	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON
BOULGOUR	JAMBON BLANC		EMINCE DE POULET COLOMBO	FILET DE MERLU MSC SAUCE CRÈME
PETITS LEGUMES	Frites POTIMARRON RÔTI		EPINARDS A LA CREME TORTIS BIO	BROCOLIS AUX OIGNONS RIZ BIO PILAF
FROMAGE	LAITAGE		FROMAGE	FROMAGE
ECLAIR CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS FRAIS		COOKIE DU CHEF	BANANE CHOCOLAT
YAOURT AUX FRUITS	COMPOTE DE FRUITS		FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	SALADE DE FRUITS DU CHEF
FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO		FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

\*UN POISSON EST DISPONIBLE CHAQUE JOUR EN SUBSTITUTION DU PLAT DU JOUR