





Menu du 18 au 29 Novembre 2024

<p style="text-align: center;">Lundi 18</p> <p><u>Duo de choux blancs et rouges</u></p> <p><u>Brandade</u> de morue</p> <p><u>Yaourt à boire</u></p>	<p style="text-align: center;">Mardi 19</p> <p><u>Velouté de potiron</u></p> <p>Spaghetti à la sauce Bolognaise</p> <p><u>Tomme fermière</u></p> <p>Fruit</p>	<p style="text-align: center;">JEUDI 21</p> <p>Alphabet <u>en potage</u></p> <p><u>Omelette</u> au fromage</p> <p><u>Salade</u></p> <p><u>Fromage blanc /</u> <u>Kiwis</u></p> 	<p style="text-align: center;">Vendredi 22 </p> <p><u>Croqs de légumes au fromage frais</u></p> <p><u>Escalope de volaille</u></p> <p>Petits pois</p> <p><u>Fruit de saison</u></p>
<p style="text-align: center;">Lundi 25</p> <p><u>Salade</u> / Maïs</p> <p><u>Sauté de dinde</u> à la provençale</p> <p><u>Pâtes</u></p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p style="text-align: center;">Mardi 26</p> <p><u>Velouté de pommes de terre /</u> <u>Butternut</u></p> <p>Filet de poisson sauce citron</p> <p><u>Carottes vapeur</u></p> <p><u>Gâteau</u> de semoule</p>	<p style="text-align: center;">JEUDI 28</p> <p><u>Salade de choux</u> et graines</p> <p>Lasagnes <u>végétales</u></p> <p><u>Pain perdu</u> </p>	<p style="text-align: center;">Vendredi 29 </p> <p><u>Betteraves aux pommes</u></p> <p><u>Blanquette de veau</u></p> <p><u>Ecrasé de patates douces</u></p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Fruit</p>

Les plats sont élaborés par nos soins avec des produits de saison, Locaux et Bio en respectant l'équilibre alimentaire de l'enfant.

UN REPAS VÉGÉTARIEN est servi une fois par semaine (Loi EGALIM du 1^{er} Novembre 2019).

 Du pain Bio (cuit au feu de bois, farine Locale et Bio) sera servi aux enfants une fois semaine.

Les menus sont validés par une diététicienne nutritionniste diplômée, ils sont donnés à titre indicatif et peuvent varier en fonction de l'approvisionnement.

