



## MENUS du mardi 12 novembre au vendredi 15 novembre 2024

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u>VENDREDI</u>
<u>ENTRÉES</u>		Pamplemousse Taboulé à la menthe Salade de mache au chèvre	Panais râpés Salade antiboise	Carottes râpées Salade américaine Rillettes de thon	Chou blanc au curry ou Feuilleté fromage
<u>VIANDES</u> <u>OU</u> <u>POISSONS</u> <u>OU</u> <u>VEGETARIEN</u>		Poisson ou Steak de bœuf ou Galette végétale	Poisson ou Cordon bleu	Poisson ou Saucisse de Toulouse ou Flan de légumes façon tatin	Poisson ou Sauté de bœuf aux champignons
<u>LÉGUMES</u> -- <u>FÉCULENTS</u>		Haricots verts  Frites	Petits pois  Pâtes bio	Purée de patates douces  Lentilles bio	Carottes persillées  Semoule bio
<u>FROMAGES</u>		Yaourt nature ou Plaisir de Loire bio	Caractère d'Anjou bio ou Camembert bio	Yaourt nature ou Plaisir de Loire bio	Yaourt nature ou Leerdammer
<u>DESSERTS</u>		Pomme ou Orange ou Fromage blanc	Banane ou Clémentine ou Crème dessert caramel	Clémentine ou Eclair au chocolat ou Tartelette au citron	Banane ou Orange ou Compote de pomme bio

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserves des approvisionnements ou suite à une contrainte technique.

LE PROVISEUR : C. RIALLAND L'ADJOINT GESTIONNAIRE : A. POISSON