

MENUS du 28 OCTOBRE au 22 NOVEMBRE 2024

SEM. 44 - VACANCES D'AUTOMNE

LUNDI 28 OCTOBRE	
MARDI 29 OCTOBRE	
MERCREDI 30 OCTOBRE	
JEUDI 31 OCTOBRE	
VENDREDI 01 NOVEMBRE	

SEM. 45 - HALLOWEEN - SEMAINE DE L'HORREUR

LUNDI 04 NOVEMBRE	Crème anti vampire et crakers Marmite de légumes Tourbillons gratinés Yaourt écarlate
MARDI 05 NOVEMBRE	Salade marée noire Chaudière de la mer Légumes écrabouillés Flan Frankenstein
MERCREDI 06 NOVEMBRE	Velouté de citrouille aux vermisseaux Lasagne de poisson vert de rage Salade Cake à la citrouille et crème anglaise
JEUDI 07 NOVEMBRE	Œuf mimorrible Araignée à la diable Légumes rôtis Fromage Donut Démoniaque
VENDREDI 08 NOVEMBRE	Pizz' Halloween Poulet vaudou Poêlée infernale Fromage Clémentine

SEM. 46

LUNDI 11 NOVEMBRE	
MARDI 12 NOVEMBRE	Bouillon de légumes et croûtons Rougail Saucisse Riz pilaf Yaourt fermier
MERCREDI 13 NOVEMBRE	Houmous à la menthe Curry de légumes Pommes de terre vapeur Flan à la vanille et biscuit
JEUDI 14 NOVEMBRE	Salade de betterave au fromage frais Bolognaise végétarienne Fusilli Fromage Fruit
VENDREDI 15 NOVEMBRE	Feuilleté saucisse Tajine de veau Semoule Yaourt fermier

SEM. 47

LUNDI 18 NOVEMBRE	Salade de légumineuses Croq végétarien Salade verte Fromage Fruit
MARDI 19 NOVEMBRE	Quiche aux légumes Mijoté de porc aux 2 moutards Mogettes à la tomate Crêmet nantais au chocolat
MERCREDI 20 NOVEMBRE	Velouté de butternut Poulet aux herbes Blisotto aux carottes Fromage Fruit
JEUDI 21 NOVEMBRE	Paté de campagne Estouffade de boeuf Légumes façon pot-au-feu Fromage Fruit
VENDREDI 22 NOVEMBRE	Hareng pomme à l'huile Poisson du jour au citron Gratin de légumes aux herbes Flan pâtissier

Les menus sont conformes aux recommandations du GEMRCN, mais pourront changer en fonction des caprices du marché et de l'approvisionnement.

Notre approvisionnement en viandes est au maximum FRANÇAIS



Les plats précédés de ce logo, sont des recettes contenant des produits issus de l'**approvisionnement local** et des **circuits courts**.

Les poissons précédés ou suivis de ce logo, sont des poissons issus d'une **pêche durable**.

Les plats suivis du logo, sont des recettes contenant des produits issus de l'**agriculture Biologique**.

Les produits suivis de ces logos entrent dans le programme **lait et fruits à l'école** et bénéficient d'une "Aide UE à destination des écoles".

Menus végétariens les 04, 13, 15 et 21 Novembre