

MENU

DU : LUNDI 06 NOVEMBRE AU VENDREDI 10 NOVEMBRE 2023

	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	GOUTER	DINER
Lundi 06 Novembre		Jambon blanc (local) ou Mousse de canard (local) Saucisse de Toulouse (local) Lentilles (local) Flan entremets Orange Bio ou Banane Bio	Gouter	Tomate vinaigrette Manchon de canard confit Ecrasé de pomme de terre Fromage Compote de pomme Bio
Mardi 07 Novembre	Café lait nesquick thé Beurre confiture miel Fruit Céréales yaourt Jus de fruit Jus de pomme (local)	Betterave vinaigrette ou Salade Miam-Miam Filet de merlu sauce blanche Macaroni Comté Mousse ou Yaourt nature Bio	Gouter	Velouté de courgettes Steak haché (local) sauce aux poivres Riz Fromage blanc aux fruits Pomme
Mercredi 08 Novembre	Café lait nesquick thé Beurre confiture miel Fruit Céréales yaourt Jus de fruit Jus de pomme (local)	Radis ou Salade Coleslow Quiche lorraine Salade verte (local) Fromage blanc (local) Kiwi ou Ananas	Gouter	Concombre /œuf dur Beignets de calamars Flan de légumes Babybel Liegeois
Jeudi 09 Novembre	Café lait nesquick thé Beurre confiture miel Fruit Céréales yaourt Jus de fruit Jus de pomme (local)	Maquereaux sauce moutarde ou Sardine ou Œuf dur (local) mayonnaise Bœuf (local) sauce barbecue Haricots verts Tomme des Pyrénées Tarte Tropézienne		Carottes (local) râpées Croustillant au fromage Coquillettes (local) Yaourt aromatisé Banane Bio
Vendredi 10 Novembre	Café lait nesquick thé Beurre confiture miel Fruit Céréales yaourt Jus de fruit Jus de pomme (local)	Tomate vinaigrette ou Pamplemousse Escalope de poulet panée Frites Buche Estelou (local) Crème caramel beurre salé ou Crème spéculoos ou Riz au lait		

Les menus peuvent être modifiés en raison d'un problème de livraison

LA PROVISEURE
A. BEDES

LA GESTIONNAIRE
S. EYCHENNE