














Menus de la semaine





20
NOVEMBER

Semaine N°47 du 18/11/2024 au 22/11/2024

	LUNDI 18 NOVEMBRE	MARDI 19 NOVEMBRE	MERCREDI 20 NOVEMBRE	JEUDI 21 NOVEMBRE	VENREDI 22 NOVEMBRE
Entrée	Carottes râpées, vinaigrette	Blé bio arlequin 		Salade de chou rouge	Boullgour provençal
Plat protidique	Bœuf charolais forestier 	Filet de poulet au jus		Quenelle de brochet sauce Nantua	Bolognaise végétale
Garniture	Pommes de terre vapeur	Chou-fleur béchamel		Riz bio 	Spaghettis bio 
Produit laitier	Chanteneige bio 	Tomme blanche 		St Nectaire AOP 	Yaourt sucré
Dessert	Compote HVE 	Liégeois chocolat		Cake marbré 	Banane bio 

* Produit contenant du porc
Bœuf : né, élevé et abattu en France

FR
01.053.021
CE

-  **Bœuf 100% charolais:** VBF, bœuf charolais origine Rhône Alpes Auvergne / Ain
-  **BIO:** produit issu de l'agriculture biologique
-  **HVE:** Haute valeur environnemental
-  **AOP:** Appellation d'Origine Protégée

