

MENU DU 04 NOVEMBRE AU 08 NOVEMBRE 2024

DEJEUNER				
LUNDI 04 NOVEMBRE	MARDI 05 NOVEMBRE	MERCREDI 06 NOVEMBRE	JEUDI 07 NOVEMBRE	VENDREDI 08 NOVEMBRE
<p>Pamplemousse Concombre à l'ancienne Filets de maquereaux Carottes persillées Salade verte</p> <p>Raviolis pur bœuf gratinés ou Raviolis emmenthal basilic</p> <p>Fromage de la ferme ou yaourt nature </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade alsacienne Taboulé maison Salade de haricots verts </p> <p>Potage maison Salade verte</p> <p>Poisson pané sauce rémoulade ou Rognon de veau, sauce madère</p> <p>Carottes persillées </p> <p><u>BUFFET DE TISANE</u> </p> <p>Fromage de la ferme ou yaourt nature </p> <p>Far breton ou fruit frais </p>	<p>Crudités</p> <p>Boulette d'agneau Semoule et légumes de couscous </p> <p>Fromage de la ferme ou yaourt nature</p> <p>Choux chantilly </p>	<p>Jambon blanc cornichons Concombre à la menthe Salade d'œufs durs Salade de boulgour automne </p> <p>Salade verte</p> <p>Paleron basse température ou Steak de thon à la provençale</p> <p>Choux rouges aux pommes et marrons</p> <p>Fromage de la ferme ou yaourt nature </p> <p>Streusel aux pommes ou fruit frais</p>	<p>Salade de mâche aux croûtons Carottes au maïs Macédoine mayonnaise Radis blanc Salade verte</p> <p>Fricadelle végétarienne ou Fisch and chips</p> <p>Frites / choux de Bruxelles</p> <p>Fromage de la ferme ou yaourt nature </p> <p>Compote ou fruit de saison</p>
DINER				
<p>Velouté patate douce maison</p> <p>Croq monsieur </p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage ou yaourt nature</p> <p>Glace</p>	<p>Salade d'endives</p> <p>Steak de boeuf Pommes de terre sautées</p> <p>Fromage ou yaourt nature</p> <p>Yaourt aux fruits </p>	<p>Rillettes de thon</p> <p>Tajine de poulet</p> <p>Fromage ou yaourt nature</p> <p>Pommes au four</p>	<p>Salade composée</p> <p>Bouchée de fruit de mer Ebly</p> <p>Fromage ou yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	/

LE PAIN EST EXCLUSIVEMENT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE 



LA GESTIONNAIRE ADJOINTE
V. EBEL



LA PROVISSEURE
S.EBODE