















NOVEMBRE - S 45

Lundi 07/11	Mardi 08/11	Mercredi 09/11	Jeudi 10/11	Vendredi 11/11
Pomme Golden  Mimolette	Salade de lardons	Salade de Pâtes  	Carottes à la crème 	Jour férié
Sauté de bœuf Semoule 	Escalope de dinde Haricots Beurre	Quiche au fromage  Toasts tomatés 	Porc saumuré Betteraves 	
Brie Lacté 	St Nectaire (AOP) Fruit 	Lacté Fruit  	Comté (AOC) Compote	



Local



Agriculture Biologique



Végétariens

La mairie se réserve le droit de modifier la composition des menus en cas de problème d'approvisionnement. Sont privilégiés : les denrées issues des circuits courts et des circuits de proximité, les poissons issus de la pêche durable (Label MSC). Toutes les viandes sont d'origine Française.



NOVEMBRE - S 46

Mise en place de la " Boîtes à idées " pour les enfants, cette semaine.

Lundi 14/11	Mardi 15/11	Mercredi 16/11	Jeudi 17/11	Vendredi 18/11
Taboulé	Avocat Macédoine	Crudités	Potage de légumes 	Mâche Charcuterie
Émincé de volaille Julienne de légumes 	Bœuf Bourguignon Pommes vapeur	Jambon fumé Flageolets	Lentilles Pommes cuites Salade	Poisson en sauce Choux-Fleurs
Lacté Fruit 	Tome blanche Liégeois chocolat	Camembert Fruit 	Lacté Biscuit 	Emmental Pâtisserie



Local



Agriculture Biologique


















Végétariens

La mairie se réserve le droit de modifier la composition des menus en cas de problème d'approvisionnement. Sont privilégiés : les denrées issues des circuits courts et des circuits de proximité, les poissons issus de la pêche durable (Label MSC). Toutes les viandes sont d'origine Française.



NOVEMBRE - S 47

Semaine de la Pesée du 21 au 25 novembre 2022

Lundi 21/11	Mardi 22/11	Mercredi 23/11	Jeudi 24/11	Vendredi 25/11
Roulade au jambon Salade	Ananas  Mimolette	Pizza / Salade 	Salade fromagère 	Potage de légumes 
Sauté de porc   Poêlée ratatouille	Gratin de gésiers Pomme de terre	Omelette au fromage  Légumes verts 	Rôti de veau Riz 	Poisson en sauce Carottes à la crème 
Chèvre Fruit 	Bûche du Pilat Entremet	Lacté Fruit cuit  	Lacté Fruit 	Fromage Fruit 



Local



Agriculture Biologique
















Végétariens

La mairie se réserve le droit de modifier la composition des menus en cas de problème d'approvisionnement. Sont privilégiés : les denrées issues des circuits courts et des circuits de proximité, les poissons issus de la pêche durable (Label MSC). Toutes les viandes sont d'origine Française.



NOVEMBRE/DECEMBRE - S 48

Lundi 28/11	Mardi 29/11	Mercredi 30/11	Jeudi 01/12	Vendredi 02/12
Coquillettes  Sauce rémoulade	Carottes aux pommes  	Hors d'œuvre chaud Salade 	Endives mimosas 	Courgettes  St Môret
Blanquette de dinde Haricots verts	Oeufs durs en sauce  Épinards crème 	Poisson gratiné Choux étuvés	Langue de Bœuf P. de terre rissolées	Cassoulet Salade
Petits Montebourg Fruit 	Lacté  Biscuit 	Fromage Fruit 	Fromage  Dessert	Édam Mousse au chocolat



Local



Agriculture Biologique



Végétariens

La mairie se réserve le droit de modifier la composition des menus en cas de problème d'approvisionnement. Sont privilégiés : les denrées issues des circuits courts et des circuits de proximité, les poissons issus de la pêche durable (Label MSC). Toutes les viandes sont d'origine Française.