













# Menu des Ecoles et du Mercredi



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages.

					
<b>Semaine du 21/11 au 25/11/2022</b>	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de pépinettes Tex-Mex Dos de cabillaud Purée de brocolis Tomme Compote pomme/rhubarbe	Chou chine sauce cocktail Pavé croustillant sauce cheddar Riz basmati au beurre Carottes vichy Yaourt nature sucré Biscuit	Macédoine, carottes et navets Haut de cuisse de poulet au miel et épices Céréales gourmandes Gratin de courge spaghetti Fromage blanc	Batavia sauce vinaigrette Endives au jambon recette des enfants Mousse au chocolat	Soupe à l'oignon et croûtons Bœuf à la provençale Coquillettes La dent du chat Poire
<b>Semaine du 28/11 au 02/12/2022</b>					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Méli mélo du moment Tartiflette savoyarde Pommes caramélisées	Céleris et pommes en rémoulade Escalope de porc à la moutarde Penne rigate Butternuts rôties Eclair chocolat	Carottes et panais râpés Boulettes de bœuf façon Kefta Frites de légumes Fromage de chèvre frais Compotée de pommes	Crème savoureuse d'épinards Poisson frais sauce Massalé Riz cuit façon pilaf Beaufort Kiwi	Pommes de terre en parmentière Quiche fromagère Petits pois et carottes Tarte aux pommes	

Les viandes bovines (bœuf et veau) sont d'origine européenne.

Tous les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes.



: Produit frais



: Produit biologique



: Produit de saison



: Produits locaux