


# NOVEMBRE 2024

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les livraisons

	04-nov	11-nov	18-nov	25-nov	
<b>LUNDI</b>	<b>MENU HALLOWEEN</b>			SOUPE DE POTIMARRON ●●	
	SOUPE DU SORCIER (PDT/citrouille) ●●		SOUPE DE LÉGUMES ●●	POISSON PANÉ	
	ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE		QUENELLES DE BROCHET	POÊLÉE DE RATATOUILLE / BLÉ	
	PURÉE (PDT/Potimarron) ●●		RIZ SAUCE TOMATE	FROMAGE	
	LES FANTÔMES FONT LA RONDE		CRÈME VANILLE ●	FRUITS AU SIROP	
<b>MARDI</b>	05-nov	12-nov	19-nov	26-nov	
	QUICHE FROMAGE / BLANC DE DINDE ●		ŒUF DUR MAYO	SALADE VERTE ●	
	FILET DE POISSON	CHOU ROUGE VINAIGRETTE ●	BOULETTES VÉGÉTALES	VEAU MARENGO ●	
	CHOU FLEUR	STEAK HACHÉ	POÊLÉE FORESTIÈRE (PDT/Haricots verts/Champignons) ●	RIZ	
	FROMAGE	SPAGHETTIS SAUCE TOMATE	FROMAGE BIO	FROMAGE	
BANANE ●	GÂTEAU DE YAOURT AUX POMMES ●	FRUIT ●	MOUSSE AU CHOCOLAT ●		
<b>JEUDI</b>	07-nov	14-nov	21-nov	28-nov	
	SALADE VERTE ●	ŒUF DUR MAYO		TABOULÉ	
	OMELETTE BIO	NUGGETS VÉGÉTALES	SALADE VERTE / MAÏS ●	PILONS DE POULET	
	POMMES DE TERRE À LA CRÈME ●●	GRATIN BROCOLIS/POMMES DE TERRE AVEC GRUYÈRE ●●	PÂTES CARBONARA ● (Blanc de dinde, crème, gruyère)	GRATIN CHOU FLEUR/POMMES DE TERRE AVEC GRUYÈRE ●●	
	FROMAGE BLANC SUCRÉ	FRUIT ●	 GAUFRE AU CHOCOLAT	FROMAGE	
<b>VENDREDI</b>	08-nov	15-nov	22-nov	29-nov	
	CAROTTES RAPÉES ●	BETTERAVES ROUGES BIO	CÉLERI RÉMOULADE ●	CAROTTES RAPÉES ●	
	BLANQUETTE DE VEAU ●	BRANDADE DE COLIN ●●	BOEUF BOURGUIGNON ●	DAHL DE LENTILLES / RIZ ●	
	RIZ	YAOURT NATURE SUCRÉ	PURÉE ●●	GÂTEAU DE SEMOULE ●	
CRÈME CARAMEL ●		YAOURT BIO			

MENU Végétarien

Liste des allergènes

\*GEMRCN : Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition

- Élaboré en cuisine
- Fait maison
- Produit frais



Menu composé par les élèves de CM1/CM2 - Classe de Mme BEAUVALLLET

S.I.Vo.M. DE SERMAISES

