





# menu du 4 novembre au au 29 novembre 2024



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
du 4 au 8 novembre	Tomates (3) dés de fromage Poisson (frais) (3) sauce citron Ratatouille Raisin (3)	Potage de petit pois a la creme tortellini epinard tromage hin Compote	peche au thon cote de porc(2) Garniture 4 légumes Fromage Banane (3)	Carottes râpées (3) lasagne bolognaise VF Salade (3) Liégeois chocolat
11 au 15 novembre		Concombre (3) vinaigrette Jambon blanc (2) Mogettes de vendée Fromage blanc (1) coulis	Betteraves rouges Quiche aux legumes hin Salade (3) creme facon tarte tatin	Salade de blé mais fromage Aiguillettes de poulet au citron Melange de légumes cuhlés Clémentine (3)
du 18 au 22 novembre	Macédoine de légumes courgette farcie vf riz Fromage Kaki (3)	Taboulé protilet de hoki graine de lin Haricots verts Yaourt vanille(1)	Pâté de foie (2) Saucisse (2) aux herbes Purée de carottes au boursin beignet à la pomme	Céleri remoulade Gnocchi gratiné Salade (3) Salade de fruits
du 25 au 29 novembre	Radis beurre (3) Poisson (frais) (3) au curry Semoule poivons Fromage Pomme (3)	Potage Cuisse de pintade vf Poêlée de choux Yaourt au citron (1)		Friand au fromage Flageolets Paupiette de dinde vf Poire (3)



le pain ainsi que les gateaux proviennent de la boulangerie la douceur coulangeoise (4)

Les yaourts et fromages blancs proviennent de la Bazinière <sup>(1)</sup> - la charcuterie <sup>(2)</sup> de la Rosette des prés

les fruits et filets de poisson frais de chez Bruno GEFARD - <sup>(3)</sup> VF Bleu blanc Cœur

Menu végétarien