





## MENUS DES MOIS DE NOVEMBRE ET DÉCEMBRE 2024

<b>Semaine du 06 au 10 novembre</b>	<b>LUNDI 4 NOVEMBRE</b> Betteraves Rougail saucisse <b>L</b> Coquillettes Pomme	<b>MARDI 5 NOVEMBRE</b> Carottes râpées <b>L B</b> Tartiflette végétarienne <b>L B</b> Liégeois chocolat 	<b>JEUDI 7 NOVEMBRE</b> Taboulé Rôti de veau <b>L</b> Haricots verts au jus Fromage blanc <b>L B</b>	<b>VENDREDI 8 NOVEMBRE</b> Œuf mayonnaise <b>L</b> Poisson pané Piperade Poire au chocolat
<b>Semaine du 13 au 17 novembre</b>	<b>LUNDI 11 NOVEMBRE</b>  <b>FÉRIÉ</b>	<b>MARDI 12 NOVEMBRE</b> Duo de crudités Rôti de porc <b>L</b> Poêlée Orange	<b>JEUDI 14 NOVEMBRE</b> Pâté basque Potimenter <b>L B</b> Yaourt coulis de fraise <b>L</b>	<b>VENDREDI 15 NOVEMBRE</b> Crêpe au fromage Curry japonais <b>L B</b> Ebly Donuts 
<b>Semaine du 20 au 24 novembre</b>	<b>LUNDI 18 NOVEMBRE</b> Vermicelle Boulgour à la cantonaise Compote 	<b>MARDI 19 NOVEMBRE</b> Surimi sauce cocktail Rôti de dindonneau Carottes sautées <b>L B</b> Yaourt nature <b>L B</b>	<b>JEUDI 21 NOVEMBRE</b> Friand au fromage Sauté de porc <b>L</b> Jardinière de légumes Poire	<b>VENDREDI 22 NOVEMBRE</b> Saucisson Dos de colin Gratin d'épinard Gâteau basque
<b>Semaine du 27 novembre au 1 décembre</b>	<b>LUNDI 25 NOVEMBRE</b> Soupe potimarron <b>L B</b> Saucisse <b>L</b> Lentilles Mousse au chocolat	<b>MARDI 26 NOVEMBRE</b> Macédoine de légumes Blanquette de veau <b>L</b> Riz Orange	<b>JEUDI 28 NOVEMBRE</b> Taboulé Boulettes de soja Purée de carotte <b>L B</b> Salade de fruits 	<b>VENDREDI 29 NOVEMBRE</b> Endives Spaghettis Bolognaise <b>L</b> Pomme

**L = LOCAL B = BIO** Selon les approvisionnements les menus sont susceptibles d'être modifiés.

## MENUS DES MOIS DE NOVEMBRE ET DÉCEMBRE 2024

<p><b>Semaine du 4 au 8 décembre</b></p>	<p><b>LUNDI 2 DÉCEMBRE</b>            Soupe mixée            Veggie burger            Purée de patate douce            Banane </p>	<p><b>MARDI 3 DÉCEMBRE</b>            Duo de crudités <b>L</b>            Wok de porc aux légumes            Riz            Yaourt au coulis de fraise  <b>L B</b></p>	<p><b>JEUDI 5 DÉCEMBRE</b>            Salade aux croûtons <b>L B</b>            Escalope milanaise            Piperade            Brownie            Crème anglaise</p>	<p><b>VENDREDI 6 DÉCEMBRE</b>            Betterave            Navarin d'agneau <b>L</b>            Semoule            Glace</p>
<p><b>Semaine du 11 au 15 décembre</b></p>	<p><b>LUNDI 9 DÉCEMBRE</b>            Soupe de potimarron <b>L B</b>            Petits pois à la française aux saucisses <b>L</b>            Salade de fruits</p>	<p><b>MARDI 10 DÉCEMBRE</b>            Endives             Omelette            pomme de terre <b>L B</b>            Yaourt nature <b>B</b></p>	<p><b>JEUDI 12 DÉCEMBRE</b>            Chorizo            Rôti de veau <b>L</b>            Duo haricots            Mandarine</p>	<p><b>VENDREDI 13 DÉCEMBRE</b>            Salade de lentilles            Tempura de colin            Pâtes            Beignet au chocolat</p>
<p><b>Semaine du 18 au 22 décembre</b></p>	<p><b>LUNDI 16 DÉCEMBRE</b>            Velouté de carottes            Ravioli            Fromage            Poire comice</p>	<p><b>MARDI 17 DÉCEMBRE</b></p>  <p><b>Repas de Noël</b></p>	<p><b>JEUDI 19 DÉCEMBRE</b>            Betteraves            Croque fromage            Poêlée de légumes            Quadro</p>	<p><b>VENDREDI 20 DÉCEMBRE</b>            Crêpe au fromage            brandade de thon <b>L B</b>            Compote</p>

**L = LOCAL**

**B = BIO**

● Selon les approvisionnements les menus sont susceptibles d'être modifiés

● Repas Végétarien 