

Menu - Novembre 2024



Du 4 au 8	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Coupelle de pâté	Salade de chou rouge	Melon	Taboulé
Plat protidique	Jambon de porc sauce miel	Colombo de volaille	Marlin sauce curry	Tarte aux trois fromages
Accompagnement	Lentilles à la créole	Banane jaune	Riz créole	Poêlée de légumes
Dessert	Vache-qui-rit Biscuit petit beurre	Yaourt nature sucré	Flanc vanille nappé caramel	Yop à boire

Du 11 au 15	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade de concombre	Achard de légumes	Gouda Biscuit
Plat protidique		Sauté de dinde	Ragoût de porc	Pimentade de dorade
Accompagnement		Tortis	Igname	Riz Haricots rouges
Dessert		Fromage blanc sucré	Crème dessert	Ananas

Du 18 au 22	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou rouge	Salade verte	Melon	Saucisson sec
Plat protidique	Jambon de porc au jus	Raviolis au fromage	Lasagnes végétariennes	Poissonnette
Accompagnement	Fruit à pain en migan			Printanière de légumes
Dessert	Orange	Mousse Dolce Vita	Floup	Gâteau à la cannelle

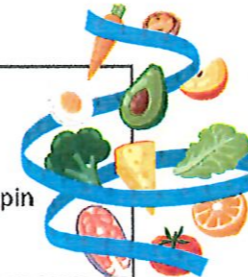
Du 25 au 29	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carotte râpée	Salade verte	Salade de betterave	Macédoine mayonnaise
Plat protidique	Hamburger végétal	Paupiette de veau	Fricassée de poulet	Sauté d'agneau
Accompagnement	Brocolis Pommes de terre	Lentilles à la créole	Tortis au fromage	Riz créole
Dessert	Yaourt à la fraise	Compote de pomme	Gouda Galette au beurre	Petit pot

Bon appétit!

- circuit court : produit local non labellisé
- circuit court produit local labellisé
- agriculture biologique
- menu végétarien

Allergènes - présence possible dans nos menus de :

- Céréale contenant du gluten
- Crustacé, œuf, poisson, mollusque
- Arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, sésame, moutarde, lupin
- Anhydride sulfureux et sulfites.



Changement de menu :

En fonction de l'approvisionnement et de la saisonnalité, nos menus sont susceptibles de subir des changements.
Les produits de remplacement seront de même équivalence nutritionnelle.