



**T6 + LONGFOSSE**  
**Du 04/11/2024 au 08/11/2024**

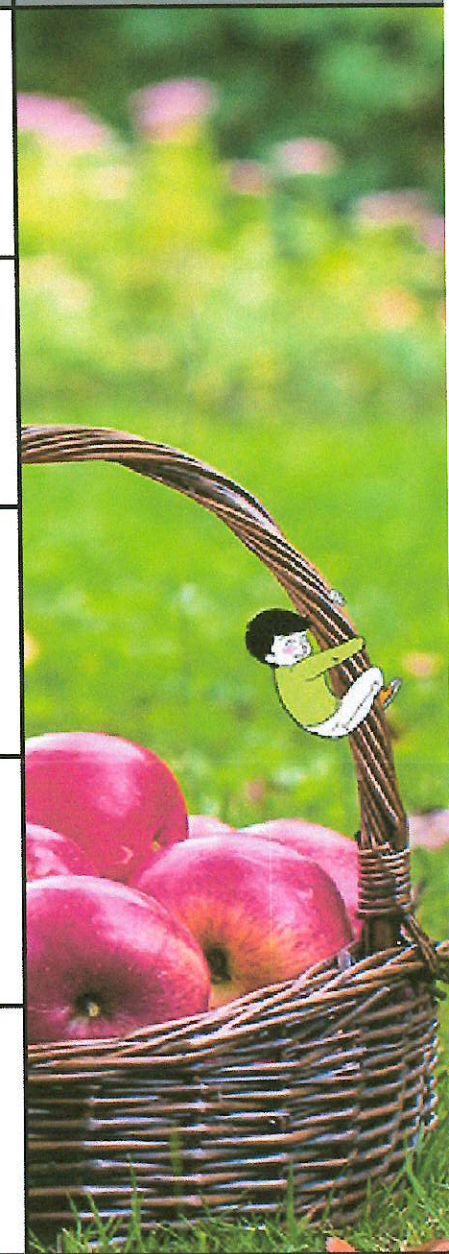
		Menu	Menu	
	Lundi	Velouté de carotte Normandin de veau - Sauce au poivre /Aiguillettes de blé épinards féta <b>Torsades Bio</b> - , emmental râpé Mimolette Compote pomme ananas	Velouté de carotte Normandin de veau - Sauce au poivre /Aiguillettes de blé épinards féta <b>Torsades Bio</b> - , emmental râpé Compote pomme ananas	
	Mardi	Céleri râpé - Sauce façon remoulade Saucisse de Francfort /Roulé végétal goût merguez /Saucisse de volaille Purée de pommes de terre Coulommiers <b>Orange Bio</b>	Céleri râpé - Sauce façon remoulade Saucisse de Francfort /Roulé végétal goût merguez /Saucisse de volaille Purée de pommes de terre <b>Orange Bio</b>	
	Mercredi			
	Jeudi	Crêpe au fromage Omelette nature <b>Semoule Bio</b> - Ratatouille Emmental Crème dessert à la vanille	Crêpe au fromage Omelette nature <b>Semoule Bio</b> - Ratatouille Crème dessert à la vanille	
	Vendredi	Betteraves - Vinaigrette Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce champignons /Pané fromager Riz façon paëlla Petit moulé nature <b>Pomme (régional)</b>	Betteraves - Vinaigrette Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce champignons /Pané fromager Riz façon paëlla <b>Pomme (régional)</b>	

*Menus susceptibles de variation selon les approvisionnements.  
 Toutes nos viandes de bœuf, porc et veau sont d'origine française*



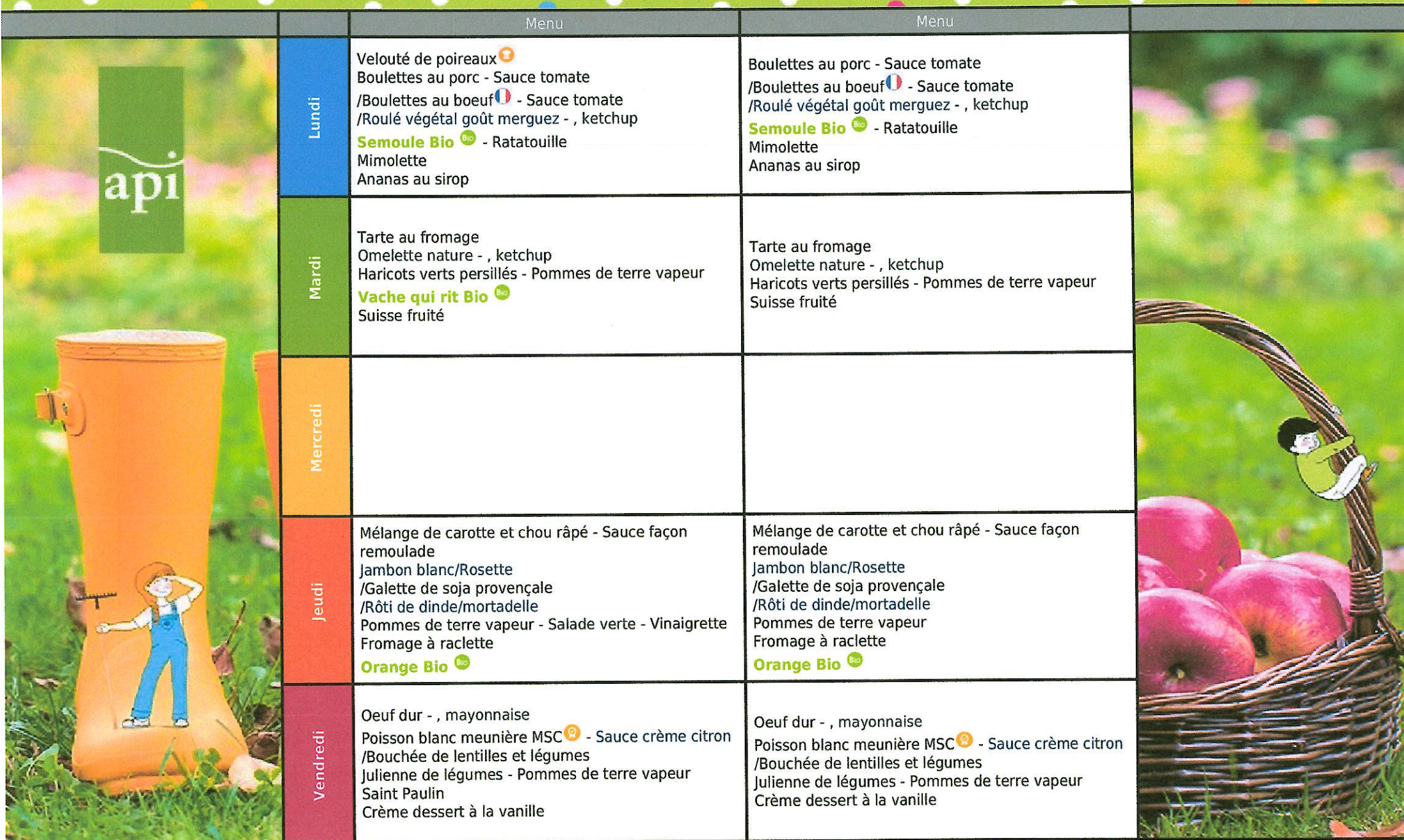










**T6 + LONGFOSSE**  
**Du 11/11/2024 au 15/11/2024**

		Menu	Menu
	Lundi		
	Mardi	Salade verte - Vinaigrette Lasagnes de bœuf  /Lasagnes de légumes Tomme noire (portion) <b>Yaourt Bio</b> sucré 	Salade verte - Vinaigrette Lasagnes de bœuf  /Lasagnes de légumes <b>Yaourt Bio</b> sucré 
	Mercredi		
	Jeudi	Pâté de campagne Label Rouge  Poisson pané 100 % filet MSC  /Galette boulgour Épinards - Pommes de terre vapeur Fromage tartare Éclair au chocolat	Pâté de campagne Label Rouge  Poisson pané 100 % filet MSC  /Galette boulgour Épinards - Pommes de terre vapeur Éclair au chocolat
	Vendredi	Carottes râpées - Vinaigrette Tartiflette /Gratin de pommes de terre façon tartiflette /Tartiflette aux dés de dinde Galette saint Michel <b>Kiwi Bio</b> 	Carottes râpées - Vinaigrette Tartiflette /Gratin de pommes de terre façon tartiflette /Tartiflette aux dés de dinde <b>Kiwi Bio</b> 





**T6 + LONGFOSSE**  
**Du 18/11/2024 au 22/11/2024**

		Menu	Menu	
	Lundi	Velouté de poireaux  Boulettes au porc - Sauce tomate /Boulettes au boeuf  - Sauce tomate /Roulé végétal goût merguez - , ketchup <b>Semoule Bio</b>  - Ratatouille Mimolette Ananas au sirop	Boulettes au porc - Sauce tomate /Boulettes au boeuf  - Sauce tomate /Roulé végétal goût merguez - , ketchup <b>Semoule Bio</b>  - Ratatouille Mimolette Ananas au sirop	
	Mardi	Tarte au fromage Omelette nature - , ketchup Haricots verts persillés - Pommes de terre vapeur <b>Vache qui rit Bio</b>  Suisse fruité	Tarte au fromage Omelette nature - , ketchup Haricots verts persillés - Pommes de terre vapeur Suisse fruité	
	Mercredi			
	Jeudi	Mélange de carotte et chou râpé - Sauce façon remoulade Jambon blanc/Rosette /Galette de soja provençale /Rôti de dinde/mortadelle Pommes de terre vapeur - Salade verte - Vinaigrette Fromage à raclette <b>Orange Bio</b> 	Mélange de carotte et chou râpé - Sauce façon remoulade Jambon blanc/Rosette /Galette de soja provençale /Rôti de dinde/mortadelle Pommes de terre vapeur Fromage à raclette <b>Orange Bio</b> 	
	Vendredi	Oeuf dur - , mayonnaise Poisson blanc meunière MSC  - Sauce crème citron /Bouchée de lentilles et légumes Julienne de légumes - Pommes de terre vapeur Saint Paulin Crème dessert à la vanille	Oeuf dur - , mayonnaise Poisson blanc meunière MSC  - Sauce crème citron /Bouchée de lentilles et légumes Julienne de légumes - Pommes de terre vapeur Crème dessert à la vanille	