

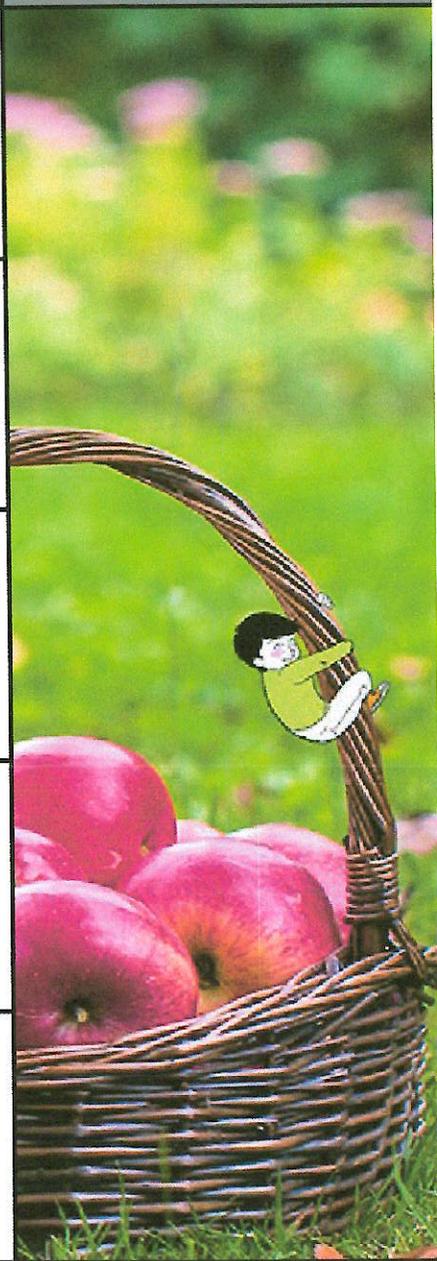
T6 + LONGFOSSE
Du 04/11/2024 au 08/11/2024

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

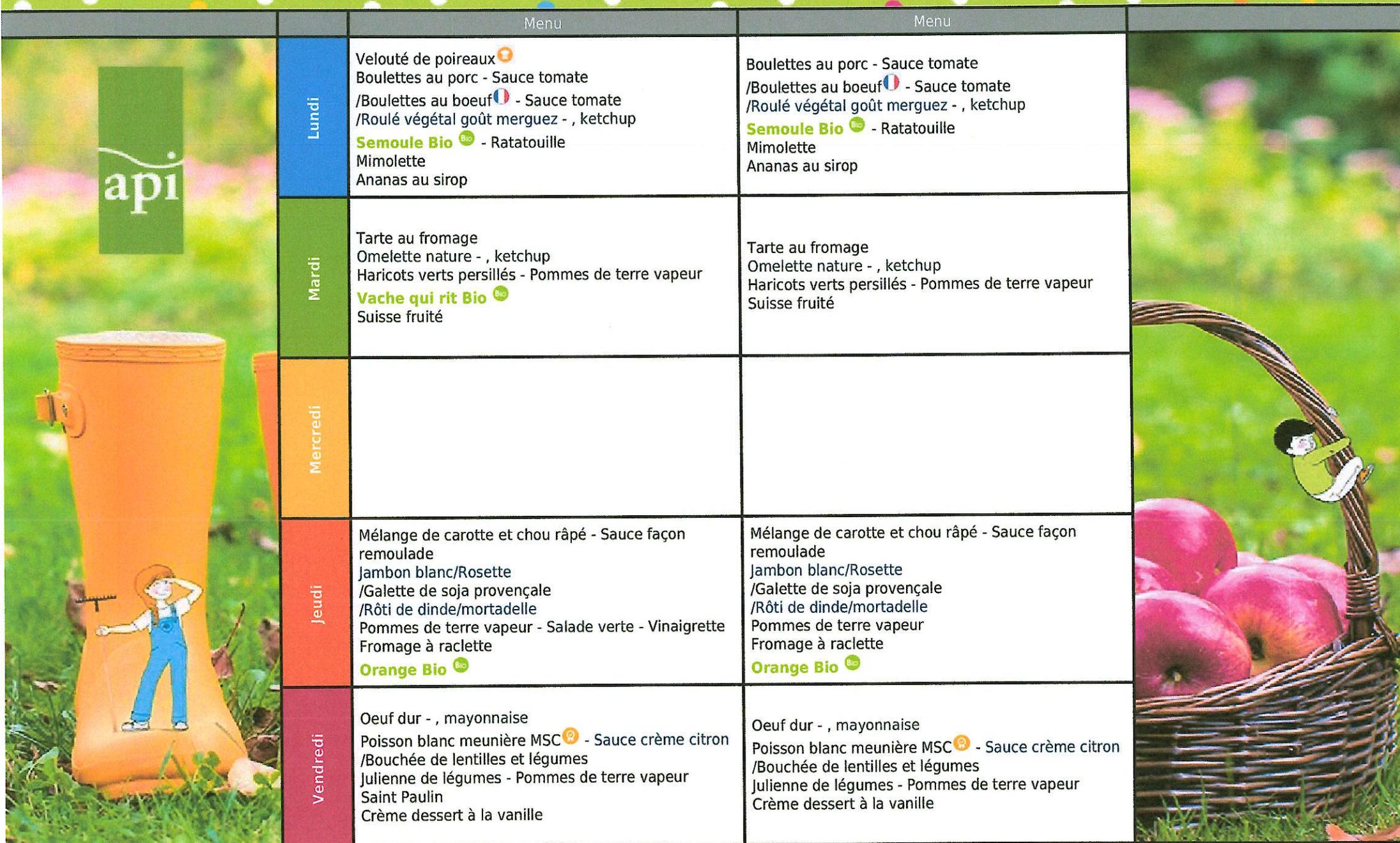
*Menus susceptibles de variation selon les approvisionnements.
 Toutes nos viandes de bœuf, porc et veau sont d'origine française*

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) Yaourt Bio sucré 	Salade verte - Vinaigrette Lasagnes de bœuf  /Lasagnes de légumes Yaourt Bio 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 Kiwi Bio 	Carottes râpées - Vinaigrette Tartiflette /Gratin de pommes de terre façon tartiflette /Tartiflette aux dés de dinde Kiwi Bio 



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 Semoule Bio  - Ratatouille Mimolette Ananas au sirop	Boulettes au porc - Sauce tomate /Boulettes au boeuf  - Sauce tomate /Roulé végétal goût merguez - , ketchup Semoule Bio  - Ratatouille Mimolette Ananas au sirop	
	Mardi	Tarte au fromage Omelette nature - , ketchup Haricots verts persillés - Pommes de terre vapeur Vache qui rit Bio  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 Orange Bio 	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 Orange Bio 	
	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	