

**MENU DE LA SEMAINE**  
ROLL-MEUZIOÙ  
AR SIZHUN  
LES APIGOTS DE LA SEMENE









































MENU DU 25 NOVEMBRE AU 29 novembre 2024

CHEF-FE D'ÉTABLISSEMENT : M BOISSIERE

CHEF-FE DE CUISINE : M HUBERT

GESTIONNAIRE : Mme OSWALD N

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Feuilleté hot dog	 <b>MENUS ITALIEN</b> 	Pizza royale	Friand au fromage	Tarte 3 fromages
Carottes râpées		PIZZA ROYAL	Betteraves persillées	Céleri rémoulade
Saucisson sec	Salade italienne	Salade de pâtes toscane	Surimi /mayonnaise	Chou rouge aux noix
Soupe de légumes	Carottes râpées	Velouté d'asperges vertes	Potage tomate	Potage Parmentier
Steak haché de veau sauce béarnaise	Soupe pistou	Poisson pané 	Omelette au fromage 	Escalope de dinde sauce corail 
 Saucisse grillée 	Osso buco milanaise		Filet de coeur de merlu sauce cardinale 	Cuisse de poulet rôti 
Frites 10/10	Lasagne bolognaise maison	Semoule de couscous 	Riz pilaf 	Céréale gourmande 
Tomate à la provençale	Riz catalane	Courgettes au gratin 	Compoté de pommes chaudes	Poêlée de légumes tajine
Poêlée campagnarde	Polenta italienne/ carotte à la crème		Poêlée ratatouille bio 	Choux de Bruxelles aux lardons
 Yaourt nature bio 	 Comté à la coupe 	 Fromage blanc nature bio 	 Emmental à la coupe 	 Yaourt nature bio 
	 Cantal à la coupe 		Brie à la coupe 	
Tarte au chocolat	 Camembert à la coupe 	Liégeois chocolat	 Bûche chèvre à la coupe 	
Flan nappé caramel 	Tiramisu aux fruits rouges	Abricot au sirop	Crêpe au chocolat	Beignet chocolat noisette
Banane	Fondant chocó amaretto poire	Ananas	Crêpe façon Suzette	Liégeois aux fruits
Yaourt aux fruits bio 	kiwi	Moelleux au pêches	Poire	Pomme golden
			Crêpe au sucre	Ananas en tranche au sirop
Pain blanc coupe 400g	Pain blanc coupe 400g	Pain blanc coupe 400g	Pain blanc coupe 400g	Pain blanc coupe 400g
Pain aux céréales / Pain complet	Pain aux céréales / Pain complet	Pain aux céréales / Pain complet	Pain aux céréales / Pain complet	Pain aux céréales / Pain complet
Pain bio 	Pain bio 	Pain bio 	Pain bio 	Pain bio 

Les menus pourront être ajustés en fonction des approvisionnements ou des contraintes de service.