

# MENUS DU 18 NOVEMBRE AU 20 DÉCEMBRE 2024

**LUNDI**

18 NOVEMBRE

Salade grecque  
Gratin de pâtes au pesto  
Fromage bio  
Fruit de saison bio



**MARDI**

19 NOVEMBRE

Piémontaise  
Blanquette de dinde bio  
Poêlée brocolis champignons  
Chocolat liégeois

**MERCREDI**

20 NOVEMBRE

Salade niçoise  
Spaghetti carbonara  
Fromage blanc sucré

**JEUDI**

21 NOVEMBRE

Salade verte bio  
Raclette  
Saucisson et jambon  
Fruit de saison bio



**VENDREDI**

22 NOVEMBRE

Salade perles océane  
Filet lieu meunière  
Haricots verts  
Yaourt sucré bio

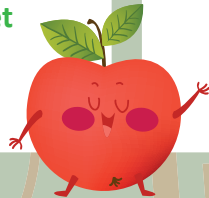
25 NOVEMBRE

Potage aux potimarrons  
Poulet  
Petit pois carottes  
Donut's

Repas proposé par les élèves de l'école de la Croix-Prigent

26 NOVEMBRE

Radis beurre  
Merguez  
Frites  
Compote bio et  
Gâteaux bio



27 NOVEMBRE

Cervelas vinaigrette  
Lasagne bolognaise  
Yaourt Jockey

28 NOVEMBRE

Salade verte bio  
Sauté de porc bio sauce  
champignon  
Flageolet à la tomate  
Gâteau Breton

29 NOVEMBRE

Salade de blé bio  
Moussaka de légumes  
Fromage  
Eclair chocolat

2 DÉCEMBRE

Carottes râpées bio  
Cappelletti aux 3 fromages  
Fruit de saison bio

3 DÉCEMBRE

Salade verte surimi  
Tortilla mexicaine  
Mousse au chocolat

Repas proposé par les élèves de l'école de la Croix-Prigent

4 DÉCEMBRE

Haricots verts vinaigrette  
Chipolatas  
Gratin dauphinois  
Fruit de saison



5 DÉCEMBRE

Potage Dubarry bio  
Sot l'y-laisse de dinde  
Carottes au cumin  
Riz au lait bio

6 DÉCEMBRE

Céleri rémoulade  
Thon à la tomate  
Torti  
Petit suisse sucré bio

9 DÉCEMBRE

Duo de crudités  
Hachis Parmentier bio  
Salade verte  
Crème à la vanille bio



10 DÉCEMBRE

Œuf bio mayonnaise  
Saucisse bretonne bio  
Lentilles paysannes  
Fromage bio  
Fruit de saison

11 DÉCEMBRE

Salade Neptune  
(Riz poivrons carottes)  
Tartiflettes  
Yaourt sucré bio

12 DÉCEMBRE

Betteraves et pommes bio  
Chili con carné végétal  
Riz créole bio  
Fromage bio  
Glace au lait bio

13 DÉCEMBRE

Potage aux 3 légumes  
Dos de cabillaud sauce  
aux poivrons  
Pommes vapeur  
Far aux pommes



16 DÉCEMBRE

Potage courgettes et  
Vache qui Rit  
Émincé de veau marengo  
Petit pois carottes  
Beignet abricot

17 DÉCEMBRE

Surimi et chèvre tartiné  
Spaghetti bolognaise bio  
Cocktail de fruits et  
gavottes

18 DÉCEMBRE

Taboulé  
Galette bio saucisse  
Dessert de Noël

19 DÉCEMBRE

Assortiment charcuterie  
Crousty Chicken ketchup  
Pomme grenaille au four  
Friandises  
Dessert de Noël



20 DÉCEMBRE

Rillettes de thon  
Lasagne végétale  
Crème caramel au  
beurre salé bio

Produits biologiques

Menu végétarien

Les viandes bovines, porcines ainsi que la volaille sont d'origine France.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

