

Menu du 18 au 22 novembre 2024

Lundi

Grands

Dips de betterave
Dos de colin
Risetti (bio)
Pomme

Yaourt (bio)
Biscuits

Bébés

Dos de colin
Purée de légumes
Compote

Yaourt (bio)
Coupelle

Mardi

Grands

Toast de houmous
Œuf grand-mère
Purée de potimarron
Banane (bio)

Brassé
Cake poire/chocolat

Bébés

Poulet
Purée potimarron
Compote

Brassé
Coupelle

Mercredi

Grands

Soupe champignons
Blanquette de dinde
Riz
Poire

Lait
Pomme au four

Bébés

Dinde
Purée de poireaux
Compote

Petit suisse
Coupelle

Jeudi

Grands

Flamiche poireaux/fromage
Sauté de veau
Carottes sautées
Compote

Fromage blanc
Fouace

Bébés

Veau
Purée de carottes
Compote

Fromage blanc
Coupelle

Vendredi

Grands

Soupe de brocolis
Brandade de morue
Corbeille de fruits

Beurre et confiture
Pain (fait maison et bio)

Bébés

Poisson frais
Purée de brocolis
Compote

Yaourt
Coupelle

* Toutes nos viandes sont d'Origine Française

* Tous nos plats, pâtisseries et compote sont « fait maison »

* Pain quotidien bio (Boulangerie de la Cathédrale)

* Fromage pasteurisé

