

# 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

