

## Menus du 4 au 29 novembre 2024

Dates	Du 04 au 08 Nov	Du 11 au 15 Nov	Du 18 au 22 Nov	Du 25 au 29 Nov
LUNDI	repas végétarien	<i>FERIE</i>	<i>Salade verte</i>	Bouillon de bœuf <i>Tortelloni à la viande</i> Fromage fruits de saison
	<i>Salade composée</i> Gnocchi de potiron Haricots verts persillés <i>Gâteau basque</i>		<i>Croziflette</i> Fromage Barre glacées	
MARDI	<i>Soupe aux vermicelles</i>	repas végétarien	Paté en croute	<i>Salade piémontaise</i>
	<i>Blanquette de veau</i>	<i>Salade paysanne</i>	<i>Bourguignon</i>	Paupiette de volaille
	<i>Risotto</i> Fruits de saison	<i>Lasagnes aux légumes</i> Fromage blanc Gateaux secs	<i>Carottes au jus</i> Fromage <i>Salade de fruits</i>	<i>Petits pois/carottes</i> <i>Mousse au chocolat</i>
MERCREDI	Menu adapté en fonction des enfants présents	Menu adapté en fonction des enfants présents	Menu adapté en fonction des enfants présents	Menu adapté en fonction des enfants présents
JEUDI	<i>Betteraves en salade</i>	<i>Bouillon de volaille</i>	repas végétarien	<i>Taboulé</i>
	Wings de poulet	<i>Roti de porc</i>	<i>Velouté d asperges</i>	Sauté de porc aux olives
	Potatoes Liégeois chocolat ou vanille/caramel	Flageolets fromage Fruits de saison	Raviolis aux légumes salade verte Yaourts nature sucrés	Salsifis Fromage Pêches au sirop
VENDREDI	Paté de campagne	<i>Carottes rapées</i>	<i>Macédoines de légumes</i>	repas végétarien
	filésime de colin meunière <i>Epinards à la béchamel</i> Fromage	<i>Paella au poulet</i> Fromage Compote	<i>Saumonnette à la crème</i> <i>Ecrasés de patate douce</i> Fromage	<i>Potage de légumes</i>  Knax végétale
	<i>Tarte aux pommes crumble</i>		fruits de saison	<i>Purée de pomme de terre</i> Velouté fruit

<b>Produits bios</b>	<b>Boucherie LEYME</b>	<i>Cuisinés au restaurant (Fait maison)</i>	<b>Repas végétarien</b>
Producteurs locaux et alentours	<b>Epicier Leyme</b>		<b>Repas à thème</b>