






MENU DU 11 NOVEMBRE AU 15 NOVEMBRE 2024

DEJEUNER

LUNDI 11 NOVEMBRE	MARDI 12 NOVEMBRE	MERCREDI 13 NOVEMBRE	JEUDI 14 NOVEMBRE	VENDREDI 15 NOVEMBRE
/	<p>Carottes à l'orange Betteraves rouges Filets de sardines Salade d'œufs durs Salade verte</p> <p>Navet salé à la viande ou Navet salé au poisson, sauce raifort</p> <p>Pomme de terre vapeur</p> <p>Fromage de la ferme ou yaourt nature</p> <p style="text-align: center;"></p> <p>Fruit de saison</p>	<p style="text-align: center;">Crudités</p> <p>Escalope de volaille panée Haricots plats à l'ail</p> <p style="text-align: center;"></p> <p>Fromage de la ferme ou yaourt nature</p> <p>Biscuit roulé</p> <p style="text-align: center;"></p>	<p>Salade de mâche aux lardons Concombre à la menthe Duo de carottes et céleri cuits Céleri waldorf Salade verte</p> <p>Civet de gibier ou Filet de flétan, sauce écrevisse</p> <p>Spaetzle</p> <p>Fromage de la ferme ou yaourt nature</p> <p style="text-align: center;"></p> <p>Tarte aux pommes ou fruit frais</p>	<p style="text-align: center;"><u>Menu végétarien</u></p> <p>Salade croquante Salade d'ebly Salade de pommes de terre Choux rouge aux pommes Salade verte</p> <p>Nuggets de légumineuse ou Falafel</p> <p>Poêlé de légumes à l'ancienne</p> <p>Fromage de la ferme ou yaourt nature</p> <p style="text-align: center;"></p> <p>Chausson aux pommes ou fruit de saison</p>

DINER

/	<p>Potage maison</p> <p>Chipolatas Choux fleur persillé</p> <p style="text-align: center;"></p> <p>Fromage ou yaourt nature</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>Salade composée</p> <p>Spaghetti au saumon</p> <p>Fromage ou yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Toast alsacien</p> <p>Escalope de veau Petits pois carottes</p> <p>Fromage ou yaourt nature</p> <p>Liégeois</p>	/
---	---	--	--	---

LE PAIN EST EXCLUSIVEMENT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



LA GESTIONNAIRE ADJOINTE
V. EBEL



LA PROVISSEURE
S.EBODE