



NOVEMBRE

2024

Bon appétit !



LUNDI

4

Coleslaw

Steack haché au jus

Blettes sauce tomate

Bûche du Pilat

Semoule au caramel

MARDI

5

Terrine de légumes mayonnaise

Chili sin carne

Riz Thai bio

Yaourt aromatisé bio

Pommes du Pilat

VEGGIE

JEUDI

7

Salade d'endives

Chipolatas

Purée

Brique du Forez

Crème dessert vanille

VENDREDI

8

Salade de pomme de terre

à la grecque

Filet de colin à l'armoricaine

Brocolis bio au beurre

Fromage blanc battu bio

Clémentine

11

FERIE



12

Macédoine

Raviolis bolognaise

Yaourt aromatisé bio

Banane

14

Pomelos

Croustifromage

Haricots verts bio aux oignons

Cantal

Pâtisserie

VEGGIE

15

Poireaux en vinaigrette à la ciboulette

Filet de lieu au beurre blanc

Lentilles vertes du Puy

Yaourt nature bio

Kiwi bio

18

Salade de macaronis bio

Omelette

Ratatouille fraîche

Cantal

Poire

VEGGIE

19

Carottes rapées

Hachis parmentier

Yaourt nature HVE*

Compote bio

21

Salade d'endives

Poulet rôti

Pommes rissolées

Fourme d'Ambert

Crème dessert chocolat bio

22

Pizza aux fromages

Pavé de hoki à l'espagnole

Gratin de choux-fleur bio

Yaourt aromatisé bio

Banane

25

Haricots verts bio en salade

Bœuf bourguignon

Torsades bio au beurre

Yaourt aromatisé bio

Orange

26

Salade de choux aux fromages

Paupiette de dinde au jus

Côtes de blettes napolitaine

Camembert bio

Riz au lait

28

Céleri remoulade

Nuggets emmental

Carottes bio braisées

Yaourt nature HVE*

Pâtisserie

VEGGIE

29

Macédoine de légumes

Brandade de poisson

Brique du Forez

Pomme du Pilat

Des aléas techniques peuvent conduire
à modifier les menus prévus.
Toutes nos viandes sont d'origine
France



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits régionaux



Produits de saison

*HVE Haute Valeur Environnementale

