



## Semaine du 18 au 22 novembre 2024

Les menus peuvent être modifiés en fonction des "imprévus"

Lundi

Potage aux champignons  
Buffet d'entrées

Colin meunière  
Gratin de choux   
Carottes Vichy 

Mousse au chocolat ou café

Fruit

Mardi

Buffet d'entrées


Jambalaya 

Fromage à la coupe

Fruit



Mercredi

Potage aux légumes   
Buffet d'entrées

Tajine de poulet   
Semoule au beurre  
Poêlée des bois

Fromage blanc

Jeudi

Salade composée   
Salade de betteraves 

Tartiflette 

Compote

Vendredi

Potage à la tomate  
Entrée chaude

Boulettes de bœuf bolognaise   
Pâtes  
Haricots verts persillés

Flan à la vanille  
Fruit

### Légende des couleurs

Produits laitiers

Produits locaux et/ou Bio

Plats protidiques

Féculents

Légumes ou fruits crus

Légumes ou fruits cuits

L'équipe de cuisine,

Le Gestionnaire,

M. L. TAMAILLON

Un plat « fait maison » est un plat entièrement cuisiné/transformé sur place, à partir de produits bruts, c'est-à-dire crus et sans assemblage avec d'autres produits alimentaires

