






## RESTAURATION

**Menus du lundi 11 novembre 2024 au vendredi 15 novembre 2024**

*Ces menus sont donnés à titre indicatif  
et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements*



Semaine 46	Lundi 11 novembre	Mardi 12 novembre	Mercredi 13 novembre	Jeudi 14 novembre	Vendredi 15 novembre
		<p><b>LE TOUT BIO</b></p> <p>Potage de poireaux et pommes de terre</p> <p>Couscous végétal</p> <p>Semoule</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Torsades <b>BIO</b> à la bolognaise</p> <p>Gruyère râpé <b>BIO</b></p> <p>Clafoutis aux fruits</p>	<p>Salade de riz <b>BIO</b> au thon</p> <p> Jambon braisé Ty Prod</p> <p> Purée de patates douces <b>BIO</b></p> <p>Yaourt bulgare et sucre</p>	<p>Rillettes de poulet</p> <p>Poisson frais fumet citronné </p> <p>Epinards à la béchamel</p> <p> Fruit de saison</p>
Goûter					

*Nos viandes fraîches et surgelées de bœuf, veau, porc et volaille sont d'origine France : nées, élevées et abattues en France*

### Filières qualité



Bleu-Blanc-Cœur



Haute Valeur Environnementale (HVE)



### LE SAVIEZ-VOUS ?

200 kg de patates douces sont nécessaires pour la fabrication de la purée de jeudi.

Elles sont achetées en local chez notre fournisseur KERLEG.