

















# Menu du 4-nov. AU 8 novembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Pizza fromage	Betteraves aux pommes et noix	Rillettes du Mans	Chou blanc aux raisin	Carottes râpées 
	Salade verte 	Haricots verts au thon	Terrine de légumes	Dés de courge bio au thym 	Salade de choux chinois au sésame
Plat principal	Poulet sauté au lait de coco tandoori 	Diots au vin blanc 	Sauté de porc à l'ananas 	Hachis Parmentier 	Blanquette de la mer 
Garnitures	Riz bio	Torsades	Purée de pommes de terre	Gratin dauphinois	Gratin dauphinois
	Gratin de chou fleur	Choux braisé	Carottes persillées	Purée de potiron	Brocolis bio 
Produits laitiers	Yaourt nature BIO 	Yaourt nature BIO 	Petit suisse	Yaourt nature BIO 	Velouté nature
	Abondance de la fruitière des Bornes	Camembert	Comté	Rouy	Tomme de la fruitière des Bornes
Desserts	Les 2 vaches vanille bio 	Donut's au chocolat	Liégeois vanille	Mousse Coco	Cocktail de fruits
	Yaourt aromatisé fruits	fruits	Mousse café fruits	Mousse chocolat fruits	Compote de fruits Bio 



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement.  
 nos fromages de région sont produits à Arbusigny