




Menus du 25 novembre au 6 décembre 2024

LUNDI 25

- Salade de lentille (8,9)
- Haut de cuisse de poulet 
- Trio de légumes 
- Yaourt (2) 
- Fruit



MARDI 26

- Radis beurre
- Omelette au fromage (1,2)  
- Pomme noisette
- Fromage (2) 
- Compote




JEUDI 28

- Potage de légumes 
- Carbonnade flamande  
- Pate (4) 
- Fromage (2)
- Fruit

VENDREDI 29

- Choux fleur cocktail (1,8,9)
- Risotto a la truite des Dombes (2,6,7) 
- Fromage (2) 
- Fruit




LUNDI 2

- Carotte râpée (8,9) 
- Bille de Quenelle sauce financière 
- Champignon 
- Fromage (2)
- Flan





MARDI 3

- Salade verte (8,9)
- Croziflette (2) 
- Yaourt (2) 
- Compote

JEUDI 5

- Salade de Betterave (8,9) 
- Veau à la crème (2)  
- Polenta (2)
- Fromage (2)
- Fruit

VENDREDI 6

- Velouté de pomme de terre (2) 
- Emince de dinde  
- Petit pois
- Yaourt (2) 
- Fruit

ALLERGÈNES

- (1) Œuf
- (2) Lait
- (3) Céleri
- (4) Gluten
- (5) Crustacés
- (6) Poisson
- (7) Mollusques
- (8) Sulfite
- (9) Moutarde
- (10) Lupin
- (11) Sésame
- (12) Fruit à coque
- (13) Arachide
- (14) Soja

LABELS



- 1 menu végétarien servi 1 jour/semaine
- Pain bio des gourmandises du Marais
- Poisson frais suivant le cours
- Légumes bio de Mably et de Saint-Germain-Lespinasse