














# Menu

**DU 11 au 15 novembre 2024**

DEPUIS  
**200 ans**  
LA  
MÉNITRÉ



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>ENTRÉE</b>		 Œufs mayonnaises Salade normande 	Salade de pomme de terre mimolette 	Mousse de sardines  Mousse de thon 	Velouté de légumes  Velouté de courgettes 
 <b>PLAT PRINCIPAL</b>	11	Tajine de légumes 	Rôti de dinde  	Langue de bœuf sauce piquante  	Filet de merlu au beurre blanc 
 <b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Novembre	Semoule 	Haricots beurre 	Frites	Epinard à la béchamel 
 <b>PRODUIT LAITIER</b>	2024	Tome noire		Camembert	
 <b>DESSERT</b>		Poire chocolat chantilly  Cocktail de fruits	Flan pâtissier 	Kiwi  Pommes 	Fromage blanc aux spéculos  Fromage blanc 



Produits issus de l'agriculture biologique



Fait maison



Menu thème



Viandes bovines, porcines et volailles origine France



Menu végétarien



Produits de chez nous

**Des changements peuvent intervenir selon les approvisionnements ou prix du marché.**

