



# Menu

**DU 25 au 29 novembre 2024**

DEPUIS  
**200**  
ans  
LA  
MÉNITRÉ

	<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
 <b>ENTRÉE</b>	Friand au fromage Crêpes au fromage	Carottes et panais râpées Céleri rave	 Macédoine de légumes	Velouté de Potimarron au basilic Velouté de légumes	Salade strasbourgeoise Blé chèvre chorizo
 <b>PLAT PRINCIPAL</b>	Sauté de porc au pain d'épices	Curry d'agneau	Lasagne	Blanquette de poissons	Poulet tikka masalla
 <b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Petits pois	Frites fraîches	Salade verte	Poêlée de légumes	Salsifis à l'ail
 <b>PRODUIT LAITIER</b>		Tomme blanche		ST Paulin	Fromage frais
 <b>DESSERT</b>	Bananes Piores	Iles flottantes Yaourt	Pommes cuites caramel au beurre salé	Kiwis Clémentines	Tarte Normande Fruits de saisons



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.**

