

## NOVEMBRE 2024

	lundi	mardi	mercredi (Centre de loisirs)	jeudi	vendredi
<b>Semaine du 4 au 8 Novembre 2024</b>	Sardines au beurre Rôti de porc Lentilles bio Gruyère Raisin	MENU VÉGÉTARIEN Salade de pois chiches Œufs brouillés aux fromages Salade Chanteneige Clémentine	Carottes râpées Emincés de volaille Pâtes Kiri bio Crème dessert	Potage de légumes Filet de lieu noir Epinards Camembert Pomme de Garat	Chou vinaigrette Blanquette de veau bio Riz étuvé Yaourt bio d'Angoulême Compote
<b>Semaine du 11 au 15 Novembre 2024</b>		Betteraves aux pommes Gigot d'agneau bio Flageolets bio Tomme blanche Raisins	MENU VÉGÉTARIEN Salade d'endives pois chiches Quiche aux légumes Salade Camembert Gâteau au chocolat	Cèleri Rémoulade Poulet bio Pdt au four Yaourt bio d'Angoulême Compote	Taboulé maison Saumon Fondue de poireaux Cantal Pomme de Garat
<b>Semaine du 18 au 22 Novembre 2024</b>	Feuilleté au fromage Lapin à la moutarde Poêlée de légumes Brie Pomme de Garat	Salade de chou blanc Joue de bœuf bio Pdt vapeur Saint Moret Flan caramel	Radis au beurre Rôti de porc bio Haricots verts bio Fromage blanc Gâteau individuel	Velouté de légumes Dos de merlu Carottes vichy Saint nectaire Fruit de saison	MENU VÉGÉTARIEN Œufs durs mayonnaise Chili végétarien Riz pilaf Edam Clémentine
<b>Semaine du 25 au 29 Novembre 2024</b>	MENU VÉGÉTARIEN Salade haricots rouges et maïs Œufs durs bio Choux fleurs béchamel Camembert Clémentine	Soupe de vermicelles Rôti de veau bio Salsifis Fromage blanc Banane	Salade verte composée Chipolatas Purée de pdt /carottes Kiri Flan Pâtissier	Haricots verts vinaigrette Haut de cuisse de poulet Céréales gourmandes Fromage individuel Pomme de Garat	Coleslaw Cassolete de la mer Boulgour bio Gruyère bio Crème dessert

\*Un repas végétarien par semaine, conformément à la loi Egalim. \*\*Les menus peuvent subir quelques modifications en fonction des livraisons, merci de nous en excuser. **Bleu = maison Vert = Bio / Local**

## DÉCEMBRE 2024

	lundi	mardi	mercredi (Centre de loisirs)	jeudi	vendredi
<b>Semaine du 2 au 6 Décembre 2024</b>	Chou fleurs vinaigrette Tartiflette Salade Petit suisse compote	Tarte aux légumes Pâtes bolognaise Salade Bûche de chèvre Ananas	MENU VÉGÉTARIEN Carottes râpées aux raisins Chili con carne Riz pilaf Coulommiers Orange	MENU GASTRONOMADES	Œufs durs bio Dos de colin Brocolis Mimolette Banane
<b>Semaine du 9 au 13 Décembre</b>	Maquereaux Navarin d'agneau bio Boulgour bio Saint paulin Poire	MENU VÉGÉTARIEN Velouté de potiron Croque monsieur aux fromages Salade Kiri bio Pomme de Garat	Céleri rémoulade Boudins blanc Pois cassés Fromage blanc bio Clémentine	Taboulé à la menthe Poulet bio Céleri persillé Carré frais Salade de fruits	Radis au beurre Dos de merlu Riz parfumé Yaourt bio d'Angoulême Gâteau individuel
<b>Semaine du 16 au 20 Décembre 2024</b>	Haricots beurre vinaigrette Aiguillette de poulet coco Semoule Tomme blanche Orange	MENU VÉGÉTARIEN Chou vinaigrette Œufs durs Epinards Six de Savoie Gâteau Haricolats	Pomelos Sauté de veau bio Poêlée de légumes Petits filous Riz au lait	MENU DE NOËL	Velouté de chou fleurs Brandade de morue Salade Coulommiers Pomme de Garat

\*Un repas végétarien par semaine, conformément à la loi Egalim. \*\*Les menus peuvent subir quelques modifications en fonction des livraisons, merci de nous en excuser. **Bleu = maison Vert = Bio / Local**