

Mois de Novembre 2024



Saint Nazaire de Pézan



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 4/11 au 8/11	Taboulé Hoki Pané & Citron Carottes à l'Ail Edam Fruit	LE JOUR DU Iceberg Vgte Terroir Dahl Lentille Corail Riz Créole Petit Moulé Flan au Chocolat		Salade Chou Chou Rôti de Bœuf et Jus Petits Pois Paysanne Coulommiers Purée Pomme Verveine	Betterave Vinaigrette Steak de Colin Waterzoï Farfalles Yaourt Nature Sucré Fruit
du 11/11 au 15/11	FÉRIÉ	Cœur de Scarole Sauté de Bœuf Pommes Rissolées Camembert Flan Nappé Caramel		Pâté de Foie* Lasagne à la Bolognaise Fromage Frais aux Fruits Fruit <i>*Houmous de Pois Chiche</i>	Carottes Râpées Colin Napolitain Epinard Béchamel Saint Paulin Crêpe Moelleuse Sucrée
du 18/11 au 22/11	LE JOUR DU Laitue Iceberg Croque Monsieur au Fromage Haricots Vert à l'Ail Crème Anglaise Palmier	Salade de Betterave Rôti de Dinde Normande Petits Pois Lyonnaise Cantal Fruit		Salade Coleslaw Moules Sauce Curry Purée Fromage Fondu Compote Pomme Banane	Taboulé au Boulgour Sauté de Bœuf Marengo Carottes Braisées Fromage Frais Sucré Fruit
du 25/11 au 29/11	Salade de Mâche Burger de Veau Bobotie Semoule Tomme Blanche Mousse au Chocolat	Maïs Vinaigrette Nuggets de Poisson & Citron Epinard Béchamel Yaourt Nature Sucré Fruit		Cap sur LES ANTILLES Laitue Iceberg & Surimi Vgte Antilles Colombo de Porc* Riz aux Haricots Rouge Fraidou Cake à l'Ananas Caramélisé <i>*Colombo de Poulet</i>	LE JOUR DU Potage de Légumes Cappelletti Ricotta Basilic Sauce Tomate Fromage Frais aux Fruits Fruit



Bleu Blanc Cœur



Label Rouge



Origine France



Agriculture Biologique



Pêche responsable



Local



Agriculture Raisonnée



Appellation d'Origine Contrôlée



Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus contenant du porc