



11/11/24

Férié

12/11/24

Crudités de saison
11,14
-
Sauté de Porc de
J.François - GAEC de la
Caire à Mérigon – aux
petits légumes épicés
4
« Pâtes Gianelli » des
sœurs Faggianelli à Méras
4,8
-
Panna Cotta vanille et
coulis de fruits rouges
6

13/11/24

**Les
Mercredis
c'est avec
ENVOL !**

14/11/24

Salade en folie
11,14
-
Quiche au poisson,
poireaux, poivrons et
chèvre frais
4,6,8,9
-
Moelleux à la citrouille
et 4 épices
4,6,8

15/11/24

Parmentier de Pois
cassés, courges et
légumes de saison
6

Salade verte
11,14

- *Plat complet* -
-
Bûche cendrée de
chèvre « Lou Capele » à
Montbrun Bocage
6
-
Compote de pommes
maison

- ✓ Les produits sont cuisinés sur place, frais, de saison et principalement issus de l'agriculture biologique
- ✓ Les menus sont construits en accord avec le Programme National Nutrition Santé recommandé pour les enfants

Allergènes : 1-Arachides 2-Céleri 3-Crustacés 4-Gluten 5-Fruits à coque 6-Lait 7-Lupin 8-Œuf 9-Poisson 10-Mollusques 11-Moutarde 12-Sésame 13-Soja 14-Sulfites



Les menus sont susceptibles d'être modifiés
en raison de circonstances techniques,
logistiques ou d'approvisionnement

