



# Menu

Du 25 au 29 novembre 2024



SCOLAIRE  
EGALIM  
5C SELF

LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI



LE JOUR DU Végé

Endives en salade, vinaigrette pomme	Crêpe au fromage	Taboulé	<b>Salade iceberg et surimi</b> <b>Vinaigrette antilles</b> moutarde, ananas, jus de pampleousse	<b>Potage cultivateur BIO</b> (pommes de terre, poireaux, carotte, navet)
Pavé de colin napolitain (tomate, chapelure, huile d'olive, champignon, poivron)	Burger de veau sauce charcutière (oignon, ail, tomate, cornichon, moutarde)	Rôti de bœuf LR et jus	<b>Colombo de poulet LR</b> (oignon, cubes de poivrons, ail, crème, mélange colombo)	<b>Capeletti sauce tomate</b>
Hoki pané	Steak haché de cabillaud sauce waterzoï (julienne de légumes oignon poireaux ail crème)	<b>Colombo de poisson(DURABLE)</b> (lentilles corail, poivron, carotte, lait de coco) <b>et riz créole</b>		
Boulgour BIO aux petits légumes (haricot vert, petit pois, navet, carotte)	Chou fleur	Jeunes carottes	<b>Riz aux haricots rouges</b>	Edam
Petit moulé nature	Yaourt nature BIO et sucre	Brie	<b>Fromage blanc et coulis ananas estragon</b>	
Compote de pomme	Fruit de saison Ecoresponsable	Fruit de saison BIO	<b>Cake à l'ananas caramélisé</b>	Fruit de saison

- Production locale
- Produits BIO
- Bleu blanc cœur
- Nouvelles recettes
- Viande racée
- Label Rouge
- Pêche responsable
- Appellation d'origine contrôlée
- Spécialité du chef
- Viande d'origine Française
- Régions Ultra Périphériques
- Eco Verger
- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée