

MENU NOVEMBRE 2024

	Lundi 4	Mardi 5/Végétarien	Jeudi 7	Vendredi 8
Entrée	Bouillon de bœuf	Macédoine/mayonnaise	Quiche lorraine	Cervelas/beurre*
Plat et accompagnement	Cordon bleu Petits pois	D'Hal de curry Lentilles vertes/riz	Dos d'églefin Haricots verts	Effiloché de bœuf* Purée de carottes
Fromage et/ou dessert	Yaourt	Fruit	Compote	Fromage
		Mardi 12	Jeudi 14/Végétarien	Vendredi 15
Entrée		Œuf dur/mayonnaise	Velouté de potimarron	Rillettes*
Plat et accompagnement		Pané de poisson blanc Courgettes à la crème	Spaghetti au tofu Sauce veggie	Rôti de dinde* Choux de Bruxelles
Fromage et/ou dessert		Ile flottante	Compote	Eclair au chocolat
	Lundi 18 /Bio-végétarien	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Entrée	Betteraves/maïs	Carottes râpées	Rillettes de thon	Soupe à la tomate
Plat et accompagnement	Bourguignon Brocolis	Tartiflette Salade	Pâtes au poulet Chorizo*	Rougail saucisses* Riz
Fromage et/ou dessert	Yaourt	Fruit	Fromage	Fromage blanc sucré
	Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28/Végétarien	Vendredi 29
Entrée	Salade	Taboulé	Velouté de légumes	Mousse de canard*
Plat et accompagnement	Brandade de poisson	Mignon in de veau	Curry de patates douces Purée pois/céréales	Sauté de porc forestière PDT risolées*
Fromage et/ou dessert	Compote	Fromage	Yaourt soja chocolat	Fruit

Pour information : Les menus peuvent contenir des traces d'allergène et varier en fonction des achats ou d'évènements exceptionnels.

* Fromage blanc : Ferme Lait'Loges 72130 St Georges le Gaultier

*Fournisseur de viande d'origine française : BOUCHERIE SAS DURAND ET FILS 72130 Fresnay sur Sarthe –

Menus BIO : 1 fois par mois, **VEGETARIEN** : 1 fois semaine

* fournisseur poisson : La poissonnerie de l'océan 61000 ALENCON

**RAPPEL EN CAS D'ABSENCES, DE CHANGEMENTS DE PLANNING,
DE REPAS SUPPLEMENTAIRES : PREVENIR LES CANTINES
UNIQUEMENT PAR TELEPHONE AVANT 8H30**

Cantine de Fyé

02.33.26.28.94

Cantine de Oisseau-le-Petit

02.33.26.66.75

