

Saint-Ybars



Semoines 46 à 49

	Menus	
Fundi		
Mardi	Chou blanc râpé - Vinaigrette Haut de cuisse de poulet rôti FR /Dos de colin d'Alaska MSC - , citron Coquillettes Saint Môret	
Mercredi		
Jeudi	Salade verte - Vinaigrette Garniture Fajitas (égréné de boeuf, maïs et sauce tomate aux épices mexicaine) - Wrap /Pané fromager - Haricots verts Bio persillés [©] Cake aux fruits	
Vendredi	Crêpe aux champignons Filet de lieu noir - Sauce aurore Riz Bio Fruit de saison	

Du 18/11/2024 au 22/11/2024 Salade coleslaw - Vinaigrette au fromage blanc Lundi Bolognaise de lentilles Torsades Bio Cantal AOP[®] Betteraves - Vinaigrette Paupiette de veau O - Sauce au cumin /Boulettes végétariennes - Sauce au cumin Haricots beurre persillés Fruit de saison Carottes râpées - Vinaigrette Saucisse de porc /Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce ciboulette /Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce ciboulette Haricots blanc à la tomate Yaourt (Cimelait) Chou rouge râpé - Vinaigrette Poisson pané 100 % filet MSC 20 Coquillettes Bio 👨 - , emmental râpé Flan nappé caramel Du 25/11/2024 au 29/11/2024 Menus Salade de pommes de terre arlequin - Vinaigrette Aiguillettes de poulet FR 🕛 - Façon tajine /Filet de lieu noir - Sauce provençale Semoule Tortellini ricotta épinards - Sauce crème Yaourt sucré Fruit de saison



	Menus	
Lundi	Sauté de boeuf ① - Sauce façon bourguignon /Filet de colin d'Alaska MSC② - Sauce colombo Navets à la crème Carré de Ligueil Fromage blanc aux fruits	
Mardi	Betteraves - Vinaigrette Jambon braisé - Sauce au jus /Nuggets de poisson /Nuggets de poisson Pommes de terre sautées Fruit de saison	
Mercredi		
jendi	Samoussa aux légumes Chili sin carne Riz Bio D Mimolette	
Vendredi	Salade de blé arlequin - Vinaigrette Poisson blanc meunière MSC [©] Carottes persillées Yaourt (Cimelait)	

