

Les plats sont cuisinés par le personnel de la commune avec des produits frais

	Lundi 6-nov.-23	Mardi 7-nov.-23	Mercredi 8-nov.-23	Jeudi 9-nov.-23	Vendredi 10-nov.-23
DÉJEUNER	Potage au chou-fleur	Taboulé de quinoa	Céleri râpé sauce curry	Tarte aux endives	Potage de lentilles corail au lait de coco
	Rougail saucisses	Rôti de veau au jus	Gratin de ravioles	Poulet rôti	Filet de colin MSC Pêche Durable meunière
	Riz Créole	Carottes sautées	et courgettes	Gratin dauphinois	Fondue de poireaux
	Saint Félicien		 Végétarien		
	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Ananas caramélisé	Fruit de saison	Gâteau au chocolat surprise
Goûter	Pain & miel Purée de pomme	Pain Confiture de fraise Fruit de saison	Pâte de fruits Verre de lait Corn flakes	Fruit de saison Pain Carré frais	Pain au lait Yaourt nature sucré Fruit de saison

Menu sous réserve de disponibilité matière, GVRS ne peut être tenue pour responsable des modifications apportées.

Les plats sont cuisinés par le personnel de la commune avec des produits frais

	Lundi 13-nov.-23	Mardi 14-nov.-23	Mercredi 15-nov.-23	Jeudi 16-nov.-23	Vendredi 17-nov.-23
DÉJEUNER	Salade de betteraves	Mousse de canard	Coleslaw	Salade de blé aux herbes et citron	Potage au potiron au chèvre
	Tresse feuilletée saumon	Curry de poisson MSC Pêche durable	Jambon grill	Croq' veggie au fromage	Steak Limousin
	& épinards	Riz aux petits légumes	Tortis	Gratin de blettes	Pommes rissolées
	Fromage blanc		Saint Nectaire AOP		Salade verte
	Compote Bio	Tarte aux myrtilles	Kiwi	Mousse au chocolat	Fruit de saison
Goûter	Lait chocolaté Pain Confiture d'abricot	Fruit de saison Pain Samos	Verre de lait Cookies Coupelle de fruits secs	Pain au lait Yaourt aromatisé Fruit de saison	Verre de lait Compote de fruits Madeleine

Les plats sont cuisinés par le personnel de la commune avec des produits frais

	Lundi 20-nov.-23	Mardi 21-nov.-23	Mercredi 22-nov.-23	Jeudi 23-nov.-23	Vendredi 24-nov.-23
DÉJEUNER	Velouté de champignons au parmesan	Chou rouge au maïs vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Potage de panais	
	Escalope de poulet panée	Duo chipolatas et merguez	Chili végétarien au butternut	Filet de poisson frais "selon arrivage"	Boeuf Bourguignon
	Spaghettis aux légumes	Légumes couscous	et riz	Crozets & fondue de poireaux	Duo de carottes et pommes de terre
			  Saint Paulin Bio		 Petit-suisse nature
	Purée de poire	Semoule au lait fait maison	Duo de banane et kiwi	Clafoutis	Fruit de saison
Goûter	Fruit de saison La Vache Qui Rit Pain	Purée de fruits Yaourt nature Brioche tranchée	Fromage blanc sucré Coupelle de fruits secs Gaufrette vanille	Verre de lait Muesli Fruit de saison	Pain Confiture de fraise Oeufs au lait

Les plats sont cuisinés par le personnel de la commune avec des produits frais



	Lundi 27-nov.-23	Mardi 28-nov.-23	Mercredi 29-nov.-23	Jeudi 30-nov.-23	Vendredi 1-déc.-23
DÉJEUNER	Salade aux fonds d'artichauts	Salade chinoise à la citronnelle	Velouté de butternut	Salade verte aux dés d'emmental	Salade de riz
	Boulettes de bœuf Bio VBF sauce tomate Bio	Lasagnes	Endives gratinées	Filet de hoki MSC Pêche Durable sauce crevettes	Rôti de bœuf à la moutarde
	Pommes de terre sautées	aux petits légumes	au jambon	Purée de potiron	Haricots beurre persillés
	Chanteneige				Camembert Bio
	Clémentine	Cocktail de fruits au sirop	Cake au citron	Fromage blanc aux fruits rouges	Fruit de saison
Goûter	Purée de pomme Verre de lait Corn flakes	Lait nature Pain au lait Barre de chocolat	Jus de pommes Fromage blanc Fruit de saison	Compote de fruits Verre de lait Gâteau au chocolat fait maison	Yaourt nature Pain Miel