

Menu du 18 novembre au 22 novembre 2024

Lundi 18 novembre	Mardi 19 novembre	Mercredi 20 novembre	Jeudi 21 novembre	Vendredi 22 novembre 
Carottes râpées  Dos de collin  Riz  Yaourt vanille fermier  	Rillettes de porc  Pâté de volaille  Sauté de poulet tandoori Tomates cuites Pommes noisette Tome grise  Fruit frais	Radis gris  Pâtes carbonara  Pâtes à la dinde  Fromage Poire au chocolat	Crème de poireaux  Bœuf bourguignon  Pomme de terre  Carottes  Pont lévêque  Fruit frais	Salade d'endives Œufs durs Purée d'épinards Camembert  Compote de poire 
Pain	Pain  	Pain  	Pain 	Pain  
Gouter Quatre-quarts	Goûter Pain   beurre  chocolat	Goûter Pain perdu	Goûter Pain   beurre  chocolat chaud	Gouter Pain   beurre  fruit



Bonjour ! recette du pain perdu : • Battez les œufs dans une assiette, versez le lait dans une autre. • Trempez les tranches de pain dans le lait puis dans les œufs sur les 2 faces. • Faites-les revenir au beurre dans une poêle et saupoudrez de sucre. Facile et économique 😊

**COMPRENDRE
LE MENU
DES ENFANTS**

 Fruits et crudités

 Viandes, poissons, œufs

 Légumes verts, fruits cuits

 Entrée / plat protidique

 Féculents et céréaliers

 Produits laitiers



Origine Normandie



Pêche durable



Sans porc



Agriculture biologique



Label rouge



AOC



Végétarien



Malaunay