


MENUS SILLY LE LONG

SEMAINE 49 - DU 02 AU 06 DECEMBRE 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pomelos en quartier</p> <p>Palette de porc à la diable* Coquillettes</p> <p>Tartare nature</p> <p>Compotes de pommes</p> <p>S/P: Poulet rôti S/V: Poisson en sauce</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Fish and chips sauce tartare (PC)</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Fruit de saison </p>		<p>Samoussa aux légumes</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Purée de butternut</p> <p>Brownies </p>	<p>Taboulé</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V: Taboulé / Poisson aux olives</p>

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade exotique: Chou blanc et coriottes râpés, mayonnaise

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

* Plat contenant du porc