

MENUS SILLY LE LONG

SEMAINE 47 - DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Endives vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf aux cornichons</p> <p>Semoule</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V: Marmite de poisson</p>	<p>Oeuf dur mayonnaise</p> <p>Nuggets de fromage</p> <p>Lentilles vertes</p> <p>Fruit de saison </p>		<p>Chou rouge aux pommes </p> <p>Hachis parmentier (PC) </p> <p>Mimolette</p> <p>Flan nappé caramel</p> <p>S/V: Parmentier de poisson</p>	<p>Salade piémontaise</p> <p>Steak haché de cabillaud</p> <p>Gratin de saisisifs</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Gâteau basque</p> <p>S/V: Salade piémontaise sans viande</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 piémontaise: Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives, cornichons, œuf dur

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
* Plat contenant du porc