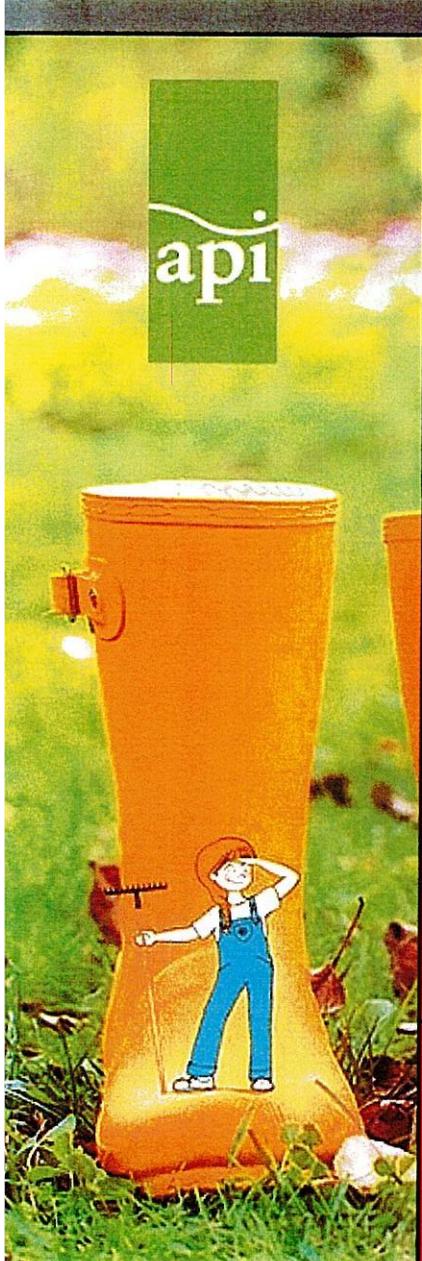
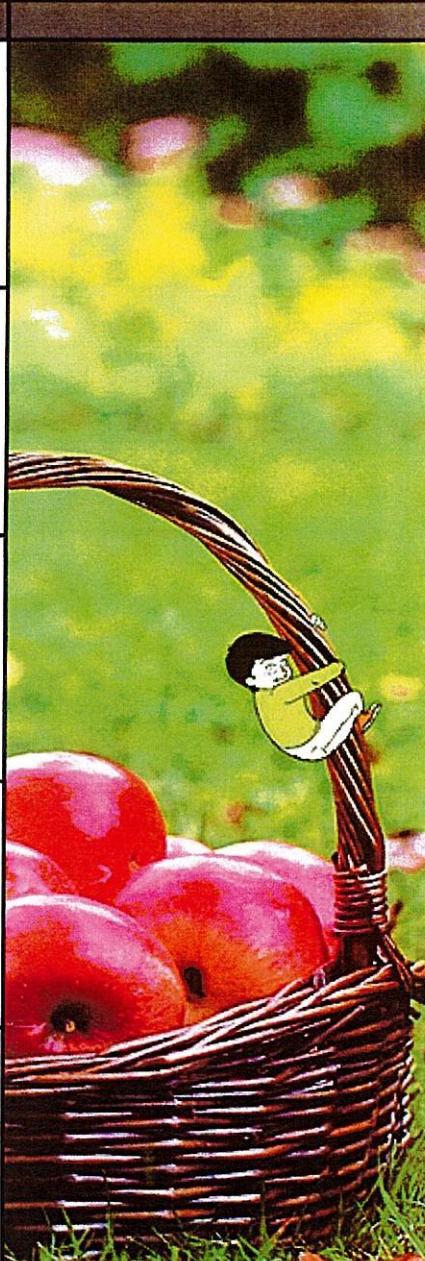


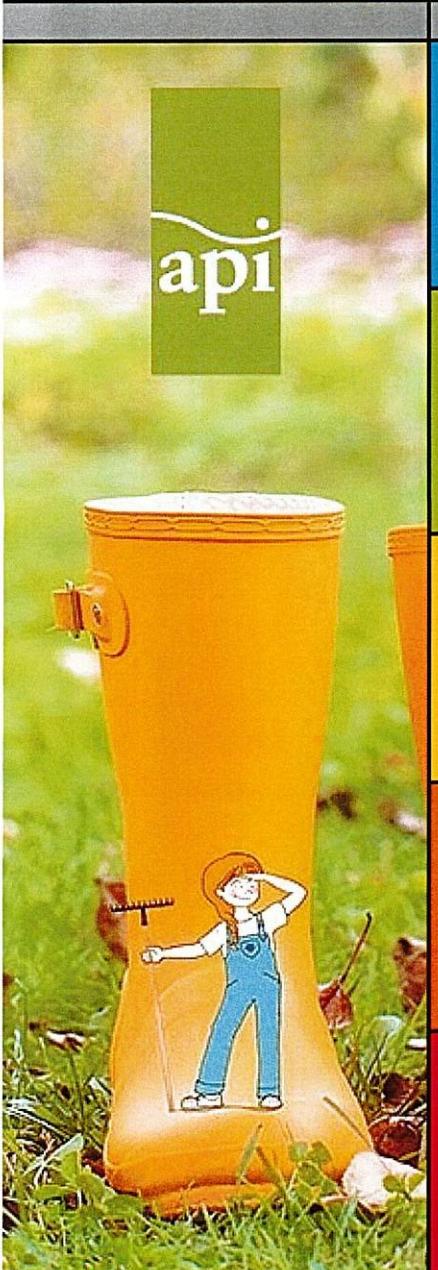
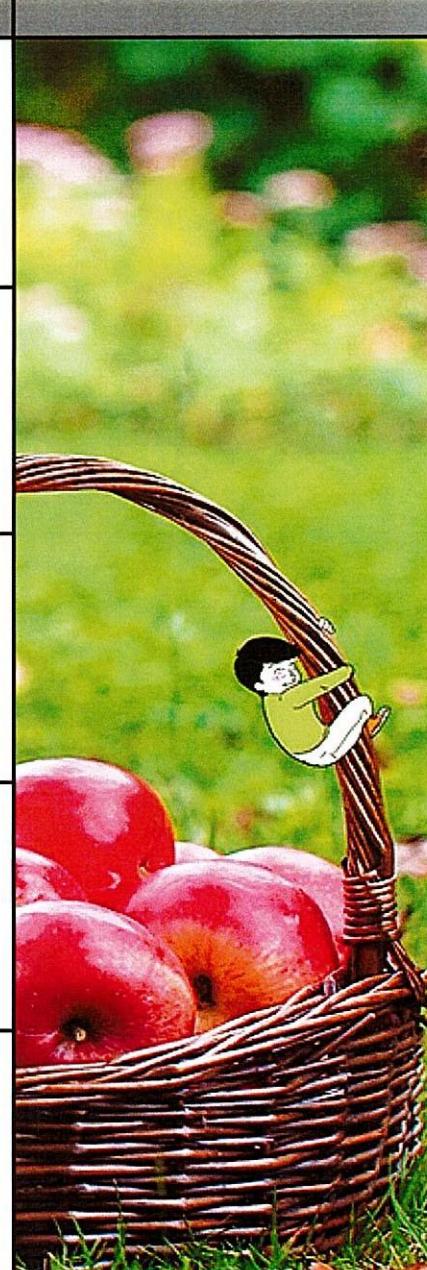
T8+ INCHEVILLE
Du 03/11/2025 au 07/11/2025

Menu

	Lundi	Salade verte - Vinaigrette Gratin de pommes de terre au fromage à raclette Vache qui rit Compote de pommes	
	Mardi	Crêpe au fromage /Rôti de dinde  - Sauce moutarde Flageolets - Carottes Bio  Carré de Ligueil Banane Bio 	
	Mercredi		
	Jeudi	Macédoine de légumes - Sauce façon remoulade Paupiette au veau FR  - Sauce au poivre Fusilli Bio  - , emmental râpé Suisse sucré Poire	
	Vendredi	Velouté de potiron Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce provençale Semoule Bio aux légumes  Tomme noire (portion) Yaourt aux fruits	

T8+ INCHEVILLE
Du 10/11/2025 au 14/11/2025

Menu

 api	Lundi	<p>Velouté de légumes verts Sauté de poulet  - Sauce façon blanquette</p> <p>Riz Bio Pilaf  Buchette lait mélange Pomme (régional) </p>	
	Mardi		
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Mélange de carotte et céleri râpé - Vinaigrette  /Suprême pané végétal Pommes de terre forestine Maasdam Bio (portion)  Yaourt sucré</p>	
	Vendredi	<p>Haricots verts Bio  - Vinaigrette Penne Bio  - Sauce crème - , emmental râpé Suisse fruité Clémentine</p>	

T8+ INCHEVILLE
Du 17/11/2025 au 21/11/2025

Menu



	Lundi	<p>Velouté de légumes Boulettes au boeuf - Sauce tomate</p> <p>Flageolets - Carottes Bio Gouda Bio Liégeois chocolat</p>
	Mardi	<p>Chou fleur - Vinaigrette Jambon blanc issu de porc Label Rouge </p> <p>Coquillettes Bio - emmental Bio râpé Saint Paulin Raisin blanc</p>
	Mercredi	
	Jeudi	<p>Salade verte - Vinaigrette Omelette du chef au fromage Pommes de terre noisette Chanteneige Bio Ananas</p>
	Vendredi	<p>Macédoine de légumes - Sauce façon remoulade Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce crème paprika</p> <p>Semoule Bio aux légumes Petit beurre</p> <p>Yaourt sucré vrac (régional) </p>

