
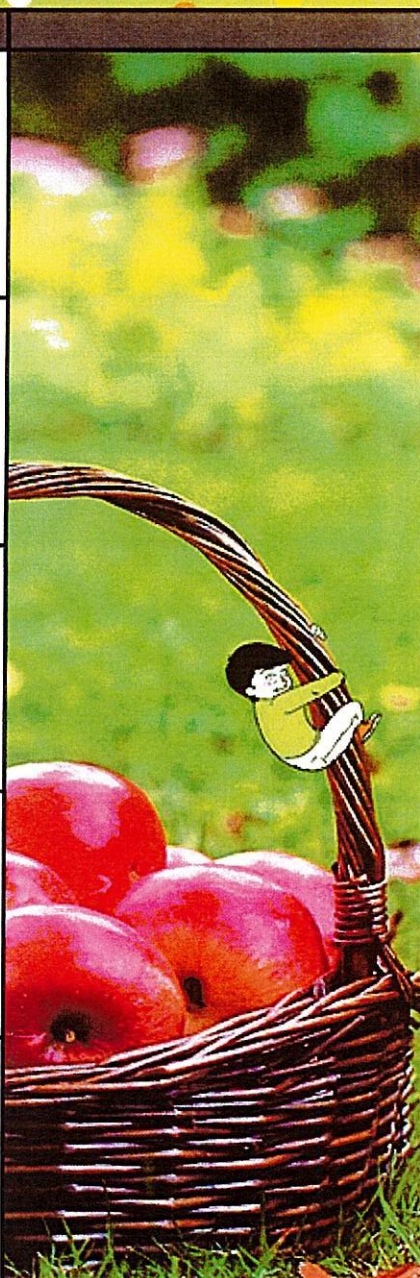









T8+ INCHEVILLE
Du 03/11/2025 au 07/11/2025

Menu

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

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

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

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

Menu

api

Lundi

Velouté de légumes
 Boulettes au bœuf  - Sauce tomate

Flageolets - **Carottes Bio** 
Gouda Bio
 Liégeois chocolat

Mardi

Chou fleur - Vinaigrette
 Jambon blanc issu de porc Label Rouge 

Coquillettes Bio  - **emmental Bio** râpé 
 Saint Paulin
 Raisin blanc

Mercredi

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette
 Omelette du chef au fromage  
 Pommes de terre noisette
Chanteneige Bio 
 Ananas

Vendredi

Macédoine de légumes - Sauce façon remoulade
 Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce crème paprika
Semoule Bio aux légumes 
 Petit beurre
Yaourt sucré vrac (régional) 

