






MENUS SILLY LE LONG

SEMAINE 48 - DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Oeuf dur moyonnaise </p> <p>Rissollette de veau</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>S/V: Pané de blé tomate mozzarella</p>	<p>Quiche lorraine*</p> <p>Fricadelle de bœuf aux oignons</p> <p>Beignets de courgettes</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / Poisson en sauce</p>		<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Couscous végétal (PC) </p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Surimi moyonnaise</p> <p>Haché de thon à la bordelaise</p> <p>Riz</p> <p>Camembert</p> <p>Liégeois chocolat</p>

	
Pât Fait Maison	Produit Issu de l'Agriculture Biologique
	
Label Rouge	MSC Pêche Durable
	
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
	
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
	
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

-L'ensemble des vinaigrettes, moyonnaises et sauces décompagnement sont faites maison
* Plat contenant du porc