

**MENU BON PASTEUR 4C**  
**Du lundi 4 novembre 2024 au vendredi 20 décembre 2024**



Lundi 04/11	Mardi 05/11	Jeudi 07/11	Vendredi 08/11
	Crêpe au fromage	Carottes râpées raisins vinaigrette	
Pizza mozzarella	Poisson pané + citron	Rôti de veau sauce forestière A	Filet de poulet Jus de viande
Salade verte vinaigrette légume	Duo de carottes persillés	Gratin dauphinois	Frites de patate douce
Emmental BIO	Gouda BIO A		Saint-môret
Riz au lait vanille		Fromage blanc vanille	Crème dessert chocolat BIO







**MENU BON PASTEUR 4C**  
**Du lundi 4 novembre 2024 au vendredi 20 décembre 2024**



Lundi 11/11	Mardi 12/11	Jeudi 14/11	Vendredi 15/11
<b>FERIE</b>		Salade verte croustons maïs	
	Chili con carne	Lasagnes légumes au pesto	Filet de poisson meunière 
	Riz basmati		Fondue de poireaux 
	Tomme de vache AOP à la coupe 	Vache qui rit	Fromage blanc à la fraise BIO 
	Banane BIO 		Fruit de saison BIO 

**MENU BON PASTEUR 4C**  
**Du lundi 4 novembre 2024 au vendredi 20 décembre 2024**



Lundi 18/11	Mardi 19/11	Jeudi 21/11	Vendredi 22/11
Taboulé au boulgour		Pamplemousse rose + sucre	
Omelette Fraiche au fromage	Escalope de dinde sauce tomate 	Blanquette de veau BI 	Parmentier de poisson
Poêlée ratatouille	Farfalle	Riz basmati	
Yaourt aromatisé BIO 	Ossau-iraty AOC à la coupe 	Mimolette	Petit suisse aromatisé BIO 
	Mousse au chocolat BIO 		Fruits de saison

**MENU BON PASTEUR 4C**  
**Du lundi 4 novembre 2024 au vendredi 20 décembre 2024**



Lundi 25/11	Mardi 26/11	Jeudi 28/11	Vendredi 29/11
Saucisse de volaille paysanne 	Jambon blanc	<b>MENU ORIENTALE</b>	Filet de poisson sauce Beurre citron 
Petits pois carottes BIO 	Coquille		Purée de potiron cuisinée
Chavroux	Saint-nectaire AOC AOP à la coupe 		Tomme de vache AOP à la coupe   
Fruit de saison BIO 	Pêches au sirop		Flan chocolat BIO 


**MENU BON PASTEUR 4C**  
**Du lundi 2 décembre 2024 au vendredi 20 décembre 2024**



Lundi 02/12	Mardi 03/12	Jeudi 05/12	Vendredi 06/12
Betteraves vinaigrette BIO 	Oeufs durs mayonnaise		
Sauté de veau tomate 	Quiche lorraine	Rôti de porc au jus	Hachis parmentier BIO 
Semoule et son bouillon	Salade verte vinaigrette légume 	Poêlée haricots blancs cuisinées à la graisse d'oise	
Yaourt vanille BIO 		Saint-môret	Comté à la coupe AOP 
	Compote pomme-vanille	Fruits de saison	Liégeois chocolat








**MENU BON PASTEUR 4C**  
**Du lundi 4 novembre 2024 au vendredi 20 décembre 2024**



Lundi 09/12	Mardi 10/12	Jeudi 12/12	Vendredi 13/12
	Céleri BIO rémoulade  		Endives aux noix 
Pièce de poulet rôtie Egalim 	Saucisse de Toulouse	Rôti de veau sauce forestière 	Filet de poisson sauce crème 
Haricots vert persillés BIO 	Frites	Boulgour	Riz Pilaf
Petits suisses nature sucré	Gouda BIO 	Mimolette	
Moelleux chocolat		Liégeois vanille	Purée pomme-ananas

**MENU BON PASTEUR 4C**  
**Du lundi 4 novembre 2024 au vendredi 20 décembre 2024**



Lundi 16/12	Mardi 17/12	Jeudi 19/12	Vendredi 20/12
	Terrine de campagne cornichon	<i>Menu de Noel</i>	
Croque-monsieur	Filet de poisson du jour + citron 		Rôti de boeuf 
Salade verte vinaigrette légume 	Gratin de Chou-fleur		Purée
Yaourt citron BIO 	Tomme de vache AOP à la coupe   		Edam
Purée pomme fraise			Yaourt velouté fruits