50 - ANTHEUIL PORTES (Marqueglise)"
Du 23/11/2026 au 27/11/2026



	Menu
Lundi	Salade de **pommes de terre**, maïs - Vinaigrette à l'estragon **Émincé de cuisse de poulet** - Sauce chasseur /Pavé de merlu MSC - Sauce chasseur Purée de pommes de terre et **potiron local** **Mimolette Bio** **Fruit** de saison **(régional)**
Mardi	Crêpe au fromage Dahl de **lentilles corail Bio** **Riz Bio** Pilaf Yaourt nature Fruit de saison
Mercredi	
Jeudi	Carottes râpées - Vinaigrette à l'échalote Filet de Poisson pané MSC - Sauce tartare **Brocolis Bio** Crème anglaise Gateau du chef au chocolat
Vendredi	Velouté de potimarron aux 4 épices (concentré) - , oignons frits - , garniture emmental râpé **bio** - , croûtons nature Jambon blanc Label Rouge * /Omelette du chef (MEA) **Coquillettes Bio** **Emmental Bio** râpé Fruit de saison



Régional Origine France Produit labellisé **Bio** Plat signature

Toutes nos viandes de Boeuf, Porc, Veau et Volaille sont d'origine française
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci dessous, pour l'origine des viandes.