

**Semaine du 25 novembre  
au 1er décembre**

Prochain menu  
à thème

*Menu épices et  
herbes aromatiques*

**Lundi 2 décembre**

## **Lundi**


Potage de légumes  
Sauté de poulet aux noix   
Cœur de blé  
Petit suisse nature  
Fruit



## **Jeudi**

Salade de pâtes Napoli  
Saucisse de Toulouse "locale"   
(Pilons de poulet au jus)  
Gratin de salsifis  
Yaourt aromatisé  
Fruit

## **Mardi**

Salade auvergnate  
Pot au feu   
et ses légumes  
Fromage  
Tarte aux pommes

## **Vendredi**

Carottes râpées  
Coquille de poisson  
Riz  
Fromage  
Ile flottante

## *Le pot-au-feu*

C'est un des mets emblématiques de la gastronomie française. Plat de viande de bœuf, il cuit longtemps, à feu très doux, dans un bouillon. Il est servi avec les légumes qui ont parfumé ce bouillon.

Il existe de nombreuses variantes de ce plat très populaire.



Viande de bœuf d'origine française



Volaille d'origine française



Produit issu de l'agriculture biologique



Viande de bœuf ou de veau, né, élevé, abattu et transformé en Rhône-Alpes



Viande de porc, né, élevé, abattu et transformé en Rhône-Alpes

Entre parenthèses, plat sans porc

Possibilité de modifications  
selon approvisionnement