





MENU du 12 au 15 novembre

Mardi 12 novembre

Pomelos/Céleri rémoulade/Salade au jambon
Sauté de dinde au cidre 
Riz/Carottes « Fait Maison »
Camembert/Fromage blanc 
Abricot au sirop/Pêche au sirop


Jeudi 14 novembre

Avocat/Choux blanc strasbourgeois/Carotte râpée
Roti de veau sauce forestière 
Penne/Brocolis « Fait Maison »
Bûche/Yaourt aux fruits
Crème brûlée/Mousse chocolat blanc 
« Fait Maison »

Vendredi 15 novembre

Menu belge



Quiche aux chicons et maroilles/Quiche flamande
Moules/Carbonnade à la flamande 
Frites
Yaourt/Comté
Gaufre



Les menus sont susceptibles d'être modifiés, notamment en fonction des livraisons

Le Principal,
T. ROUSSEAU



La Gestionnaire,
L. ASTIER

Fait maison Agriculture biologique



Le Cuisinier,
A. RABOUDOT

De saison

