MENU du 2 au 6 novembre

Lundi 2 novembre

Betterave/Salade verte/Charcuterie
Colin en sauce/Cordon bleu de dinde
Courgettes/Riz
Yaourt
Fruits au sirop

Mardi 3 novembre

Macédoine de légumes/Salade coleslaw
Emincé de dinde à la crème/Boulette de bœuf
Haricots verts/Pâtes
Fromage
Compote/Fruits

Jeudi 5 novembre

Céleri rémoulade/Salade endives noix
Quenelles/Crêpe
Chou-fleur/Semoule
Yaourt
Fruits / Patisserai

Vendredi 6 novembre

Œufs durs mayonnaise/Terrine de saumon/Salade piémontaise
Saucisse/Merguez
Ratatouille/Carottes
Fromage
Liégeois

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

Le Principal,
B. FAYE

La Gestionnaire,
L. ASTIER

Le Cuisinier,
A. RABOUDOT

Circuit court *Fait maison* *Agriculture biologique* *De saison*

« Fait Maison »