MENU du 16 au 20 novembre

Lundi 16 novembre

Cœur d'artichauts et duo de poivrons/Macédoine mayonnaise
Chili con carne/Pavé de saumon sauce crustacé
Pâtes
Fromage/Yaourt
Compote pomme abricot/Fruits

Mardi 17 novembre

Sardines/Maquereau
Boulettes de pois chiche/Tenders veget
Légumes/Carottes
Yaourt nature/Fromage blanc
Abricots au sirop/Fruits

Jeudi 19 novembre

Salade de pommes et raisins secs/Salade verte/Salade verte au cantal
Blanquette de veau/Escalope de porc
Champignons/Riz
Fromage
Moelleux au chocolat/Flan pâtissier

Vendredi 20 novembre

Chou rouge en salade/Salade de pommes de terre
Cuisse de poulet/Filet de colin sauce Célestine
Frites
Fromage blanc/Fromage
Fruits

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

Le Principal,
B. FAYE

Circuit court

La Gestionnaire,
L. ASTIER

Fait maison

« Fait Maison »

Agriculture biologique

BIO

Le Cuisinier,
A. RABOUDOT

De saison