



Semaine du 18/11 au 24/11



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage



Betteraves vinaigrette garam massala Pâté de campagne HVE cornichon

Haché de veau au

poivre

fèves



Coleslaw BIO



Potage de légumes et pommes de terre BIO



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Colin meunière MSC

> Petits pois Carottes BIO



Tajine de volaille BIO

Semoule BIO aux

épices



AB

Poêlée de légumes aux Cheeseburger VBF

Frites au four



chiches coco bio

Curry de pois



Riz créole BIO



PRODUIT LAITIER
Maternelles

PRODUIT LAITIER
Primaires

Petit suisse aux fruits

Petit suisse aux fruits

Brie pointe

Brie pointe

Mimolette

Mimolette

Yaourt sucré

Yaourt sucré

Chanteneige

Fromage "Ferme de la Sablonnière"

DESSERT

Fruit frais BIO



Yaourt velouté aux fruits

Fruit frais



Brownie



Flan nappé caramel



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison







Repas à thème

Produit issu de l'agriculture biologique



Repas Végétarien





LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.