
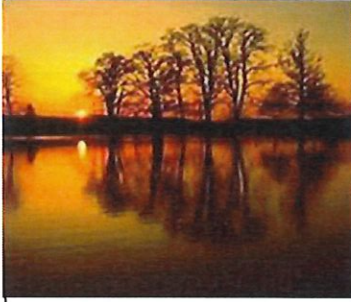


MENU DU 20 AU 24 NOVEMBRE 2023

NB : Menus susceptibles de modifications suite à certains événements indépendants de notre volonté (problèmes de livraisons, grève, neige, veille de vacances...)

En rouge : produits locaux en vert : produits « Bio » en bleu : plats permettant un repas végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PETIT DEJEUNER		Café – Thé - Lait – Chocolat Pain Beurre - Confiture	Café – Thé - Lait – Chocolat Pain Beurre - Confiture	Café – Thé - Lait – Chocolat Pain Beurre - Confiture	Café – Thé - Lait – Chocolat Pain Beurre - Confiture
DEJEUNER	Feuilleté à la viande / feuilleté au fromage Sauté de dinde / Fricassée de fruits de mer Gratin de courgettes Yaourt Bio nature Kiwi	Salade d'endives / Pomelos / Avocat vinaigrette Couscous poulet merguez /semoule Fromage fouetté Pomme	Bol de salade garnie Rosbeef Légumes rôtis au four Brie Liégeois aux fruits	Œuf dur mayonnaise / Maïs Poisson meunière/ Galette végétale Purée Cantal Gaufre chantilly/ flan pâtissier	Salade de riz / Concombre Rôti de porc / Emincé végétal Haricots verts / Pommes de terre assortiment de yaourts
DINER	Jambon blanc Paupiettes de veau Crozets Pâtisserie	Bol de salade garnie Nuggets de poisson/ nugget's végétal Haricots verts à l'ail Camembert Yaourt	Salade de chou blanc gouda et noix Sauté de porc Pommes de terre vapeur Orange	Pâté de campagne Tajine d'agneau Carottes parisiennes au miel Tome Ananas	

L'intendante


M. BELLITOU

L'infirmière

C. TOUTIN

Le chef d'établissement

F. YERNAUX 