



















Menu du 21 au 25 Novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>PAIN « BIO »</b>			
<b>LAITUE « BIO »</b>	Friand fromage			Velouté de Bolets et poireaux
Salade tomates olives cébettes	Salade endives noix roquefort			Salade tomates mimosa
Salade de pois chiches	Maquereaux au vin blanc			Macédoine de légumes
Pamplemousse	Pamplemousse			Pamplemousse
				
Boules de bœuf v.b.f	Saucisses de Strasbourg			Calamars à la romaine
Sauce aux champignons	Sauce barbecue		<b>REPAS A THEME</b>	Sauce Rouille
	Cervelas campagnard			Ou Soupe de poissons
				
Pâtes en sauce / fromage râpé et	Frites et			Pommes vapeurs et
Haricots plats persillés	<b>TIANS DE COURGETTES</b>		<b>SAVEURS DU JAPON</b>	Poêlée Catalane
				
<b>YAOURT NATURE « BIO »</b>	Yaourt Nature			Yaourt Nature
Fromage à la coupe	Fromage à la coupe			Fromage à la coupe
Fromage portion	Fromage portion			<b>FROMAGE PORTION « BIO »</b>
				
Marbré au chocolat	Crème dessert vanille/choco			<b>POMME AU FOUR « BIO »</b>
Fromage frais sucré	Clémentines à feuilles			Crème Mont Blanc caramel
Compote de pommes	<b>POMME JULIETTE «BIO»</b>			Petits Suisses natures
Fruits de Saison	Fruits de Saison			Fruits de saison