





## MENU DU 07 NOVEMBRE AU 10 NOVEMBRE 2022



### LUNDI



SALADE DE BLE AUX LEGUMES  
SOUPE DE POIS CASSES  
POIS CHICHES BIO AUX EPICES   
RAVIOLIS BŒUF / SAUMON / A LA PROVENCALE   
FROMAGE  
MUFFIN CHOCOLAT / BISCUIT




### MARDI



CAROTTES RAPEES BIO PERSILLADE   
CELERI RAPE FRAIS VINAIGRETTE  
CHOUX ROUGE / CHOUX BLANC  
NUGGETS DE VOLAILLE  
FILET HOKI MSC MEUNIERE  
FOIE DE BŒUF EN PERSILLADE  
HARICOTS VERTS BIO   
YAOURT VANILLE BIO DE VACHES  
POMME AU FOUR BIO / POMME BIO 2 VARIETES

### JEUDI



FEUILLETE CHEVRE  
TABOULE BIO   
POIS CHICHES BIO  
FILET DE LIEU FRAIS A LA CREME  
SAUTE DE PORC COLOMBO  
GALETTE VEGETARIENNE AVOINE  
FONDUE DE POIREAUX  
FROMAGE PETIT CHAMOIX D'OR / BRIE BIO   
ORANGE BIO 

### VENDREDI



SOUS RESERVE DE MODIFICATIONS ULTERIEURES

