



MENU DU 14 NOVEMBRE AU 18 NOVEMBRE 2022

LUNDI



CHAMPIGNONS EN SALADE
SALADE VERTE AUX GRAINES BIO
CAROTTES RAPEES BIO PERSILLADE
CALAMAR A LA ROMAINE
STEAK FROMAGER
CORDON BLEU FRAIS
PUREE
MINI COMTE / BLEU AUVERGNE
POMME / POMME AU FOUR BIO



MARDI



CAROTTES RAPEES BIO
VELOUTE DE POTIMARON
BETTERAVES / MAÏS BIO
DOS DE CABILLAUD MSC A LA CREME D'AIL
POTE'LOIRRAINE
FAJITAS VEGETAL
POMME DE TERRE
BRIE BIO / P'TIT SOIGNON CHEVRE
CLEMANTINE BIO



JEUDI



ENDIVES AUX NOIX
CHOU ROUGE ET POMME GRANY
SALADE ICEBERG AUX CROUTONS
DHAL DE LENTILLE CORAIL
TAJINE VEGETARIEN
TAJINE POULET
SEMOULE COUSCOUS BIO
TOMME BIO / SIX DE SAVOIE
DESSERT DU JOUR



VENDREDI



PIZZA
SALADE
FILET DE TRUITE SAUCE ANETH
SAUTE DE DINDE CHAMPIGNONS
GALETTE VEGETARIENNE AVOINE
CAROTTES PERSILLEES BIO
YAOURT A BOIRE / FROMAGE BLANC BIO
RAISIN BLANC BIO / SALADE DE FRUITS



SOUS RESERVE DE MODIFICATIONS ULTERIEURES

