

Le sucre , les assaisonnements et les fromages sont distribués à part

Les salades composées sont faites de légumes crus diversifiés

DATE / JOURS	Du 6 au 10 -11- 2023	Du 13 au 17-11- 2023	Du 20 au 24-11-2023	Du 27-11 au 1-12-2023
LUNDI	<b>Pizza au fromage</b> Sauté de veau au basilic Chou fleur braisé Fruit de saison BIO #	Salade d'endives BIO # Poulet rôti Petits pois carottes <b>Fromage Bio #</b>	<b>Velouté de légumes au kiri</b> Mignonin de veau Purée Fruit de saison BIO #	Focaccia courgettes feta Boulettes Végétariennes façon thai Duo légumes et nouilles <b>Yaourt Bio #</b>
GOUTER				
MARDI	Céleri remoulade # Papillons à l'italienne et fromage (tomates,lentilles,polvrons,olives) <b>Yaourt BIO #</b>	Coleslaw BIO # Steak haché <b>Gratin dauphinois</b> Compote	Mortadelle <b>Roti de dinde à la crème</b> Carottes vichy Fruit de saison BIO #	<b>Velouté de courge au boursin</b> Saucisses Cassoulet Fruit de saison BIO #
GOUTER				
MERCREDI	<b>Potage de légumes au boursin</b> Vol au vent Ebly Fruit de saison BIO #	Salade composée BIO # Paupiette de veau Pâtes au jus <b>Yaourt BIO #</b>	Salade verte BIO # Wings <b>Gratin de chou fleur</b> <b>Flan BIO #</b>	Pâté de foie de volaille Chili con carne Riz / champignons <b>Laitage BIO #</b>
GOUTER				
JEUDI	Pain + Fromage Chou chinois BIO # Jambon cuit <b>Gratin de courgettes</b> Moelleux pommes	Compote + barre de céréales Salade verte BIO # Boule de bœuf à la tomates Semoule Laitage bio	<b>Crêpe au fromage</b> Dahl de lentilles Riz parfumé Fruit de saison BIO #	Fruit de saison BIO # + Biscuits Carottes rapées BIO # Sauté de poulet sauce barbecue Ebly / poivrons <b>Fromage Bio #</b>
GOUTER				
VENDREDI	Salade verte BIO # Filet meunière Pommes de terre / champignons persillés <b>Fromage Bio #</b>	Potage de vermicelles Omelette à la <b>raclette</b> Haricots verts sautés Fruit de saison BIO #	Salade d'endives BIO # Pané de colin Poêlée de légumes <b>Yaourt Bio #</b>	<b>Poisson à la crème de curry</b> Riz / champignons Fruit de saison BIO #
GOUTER				

