



Menu Semaine du : 24 au 28 novembre

LUNDI

fêtons les Flora

POMELOS

BETTERAVES ROUGES

MARDI

fêtons les Catherine

POTAGE PARMENTIER

CHOU ROUGE LOCAL AUX
POMMES LOCALES

MERCREDI

fêtons les Delphine

CHOU FLEUR SAUCE
COCKTAIL

RILLETTES DE SARDINES
SUR TOAST

JEUDI

fêtons les Séverin

VENDREDI

fêtons les Jacq. De la M.

FRIAND AU FROMAGE

NUGGETS DE BLÉ



SAUTÉ DE BOEUF LOCAL



QUICHE LORRAINE

ESCALOPE DE DINDE PANÉE

FILET DE MERLU MSC
SAUCE CRÈME



JAMBON BRAISÉ

BOLOGNAISES
VEGÉTARIENNES

QUICHE COURGE FROMAGE

POISSON PANÉ

PAUPIETTE AU VEAU

CAROTTES LOCALES BRAISÉES



HARICOTS VERTS

SALADE VERTE

GRATIN DAUPHINOIS
PETIT-POIS CAROTTES

COEUR DE BLÉ

RIZ

PENNES

PUREE DE PATATES DOUCES

FONDUE DE POIREAUX

FRUIT DE SAISON

YAOURT LOCAL



FRUIT DE SAISON

BROWNIE DU CHEF



YAOURT SUCRE

LIÉGEOIS VANILLE

FRUIT DE SAISON

POMME LOCALE AU FOUR



FRUIT DE SAISON

MOUSSE AU CHOCOLAT

* Production élèves

Produit local



Pêche durable



Repas végétarien

