

MENU NOVEMBRE/DECEMBRE 2022

LUNDI 14 NOVEMBRE	MARDI 15 NOVEMBRE	JEUDI 17 NOVEMBRE	VENDREDI 18 NOVEMBRE
Terrine de campagne Roti de Porc (F) Choux de Bruxelles Yaourt  Fruit	Stick mozarella Pâtes au gruyère  Fruit	soupe de légumes Escalope à la crème Rostie Fromage (F) Fruit (F)	Salade niçoise Poisson frit Brocolis Crème (F)  Flan
LUNDI 21 NOVEMBRE	MARDI 22 NOVEMBRE	JEUDI 24 NOVEMBRE	VENDREDI 25 NOVEMBRE
Œuf mimosa  Cordon bleu Petits pois  Fruit (F)	Chou chinois lardons Pizza aux fromages Salade Compote	Taboulé Sot-l'y-laisse dinde au curry Flageolets Fromage  Fruit 	Chou fleur vinaigrette Blanquette de poisson Pommes de terre vapeur Fromage blanc  Fruit (F)
LUNDI 28 NOVEMBRE	MARDI 29 NOVEMBRE	JEUDI 1ER DECEMBRE	VENDREDI 2 DECEMBRE
Pamplemousse Daude de bœuf Semoule Fruit	Betteraves Œufs durs sauce aurore  Boulghour Fruit (F)	Velouté de courgettes Petit salé lentilles Fromage (F)  Fruit (F)	Salade perle marine Poisson court bouillon Ratatouille Liégeois
LUNDI 5 DECEMBRE	MARDI 6 DECEMBRE	JEUDI 8 DECEMBRE	VENDREDI 9 DECEMBRE
Carottes rapées Raclette Fruit 	Radis beurre Tarte aux légumes Yaourt  Fruit	Soupe aux vermicelles Bouchées à la reine Riz  Eclair au chocolat	Salade haricots verts Poisson sauce au beurre purée butternut Fromage blanc  Fruit (F)

 : Fait Maison

 : Produits locaux

 : Produits Bio

végétarien