












Menu de la semaine

du 23-nov.-20 au 27-nov.-20

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

DEJEUNER					
Entrée	Carottes râpées 🏠 bio 	Salade de lentilles  bio	Nem's / salade verte	Endives sauce Californienne	Chou blanc râpé et maïs
Plat Chaud	Sauté d'agneau 🏠 au thym	Sauté de porc bio  local à la sauge 🏠	Bouchée à la reine(veau, champignon, petits légumes, quenelle de volaille) 🏠	Brochette de poisson sauce Hollandaise	Lasagnes veggie 🏠 et bio 
Accompagnement	Semoule couscous	Purée de potirons	Poêlée panés brocolis carottes champignons	Ratatouille	 pâtes bio
Produit laitier	Bûche de chèvre	Camembert	Yaourts à la Grecque	Gouda/brebis	Croc'lait
Dessert	Compote pomme/banane	Ananas	 Fruits bio	Crêpe au nutella	Fruits de saison  bio

GOUTER DES INTERNES			
Fromage portion	Madeleine	Marbré au chocolat	Yaourt
Biscuits	Pâte de fruits	Compote de pomme	Fruits

DINER				
Entrée	Salade de pois chiche bio à l'Indienne  🏠	🏠 Oeufs mimosa	🏠 Salade de champignons au tartare ail et fines	🏠 Potage
Plat Chaud	Steack haché	Moussaka	Nugget's de poisson	Rôti de veau sauce forestière
Accompagnement	Gratin de choux fleurs	 Riz bio	 Pâtes bio	Petits pois
Produit laitier	Gorgonzola	Yaourt nature	Babybel	Reblochon
Dessert	Fruits de saison	Fruits de saison  bio	Mousse au chocolat 🏠 vegan maison	Donut's

Ce menu est susceptible de changement en cas de difficulté d'approvisionnement ou d'évènements extérieurs.

La Principale
A. Spataro



La Gestionnaire
V. Laidet

