

MENUS DU 21 AU 25 NOVEMBRE 2022

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET FAIT MAISON

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et des circonstances

<p>LUNDI 21/11</p>	<p>Salade verte ou Crudités locales  ou de saison  Carré de veau sans os « VF » sauce forestière ou Coq au vin « VF » Pommes de terre rissolées et Endives braisées Produits laitiers ou Fromages ou Yaourts régionaux  Fruits de saison ou locaux </p>
<p>MARDI 22/11</p>	<p>Salade verte ou Crudités locales  ou de saison  ou Pizza maison Araignée de porc « VF » à la moutarde à l'ancienne ou Steak de requin bleu Semoule et choux de Bruxelles au miel et vinaigre balsamique Produits laitiers ou Fromages ou Yaourts régionaux  Liégeois variés ou Fruits de saison ou locaux </p>
<p>MERCREDI 23/11</p>	<p>Salade verte ou Crudités locales  ou de saison  Menu du jour Produits laitiers ou Fromages ou Yaourts régionaux  Fruits de saison ou locaux </p>
<p>JEUDI 24/11</p> 	<p>Salade verte ou Crudités locales  ou de saison  ou Jambon sec italien Sauté de dinde façon blanquette au curry ou Omelette au fromage maison Riz pilaf et Navets bio glacés Produits laitiers ou Fromages ou Yaourts régionaux  Poire au chocolat et amandes hachées ou Fruits de saison ou locaux </p>
<p>VENDREDI 25/11</p>	<p>Salade verte ou Crudités locales  ou de saison  Poisson à la bordelaise ou Arrivage de poisson frais Macaronis en gratin et Poêlée ratatouille Produits laitiers ou Fromages ou Yaourts régionaux  Fruits de saison ou locaux </p>



Le Gestionnaire
M. LOMBARD



Le Principal
M. RENOARD

