

MENUS DU 28 NOVEMBRE AU 2 DECEMBRE 2022

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET FAIT MAISON

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

LUNDI 28/11	Salade verte ou Crudités locales  ou de saison  ou Gougères maison Duo saucisse/merguez locales « VF » ou Aile de raie aux câpres Purée et Tomates grappe cerise à l'huile d'olive Produits laitiers ou Fromages ou Yaourts régionaux  Fruits de saison ou locaux 
MARDI 29/11	Salade verte ou Crudités locales  ou de saison  Couscous au poulet « VF » ou Poisson Semoule et Légumes à couscous Produits laitiers ou Fromages ou Yaourts régionaux  Crème dessert café, vanille et chocolat ou Fruits de saison ou locaux 
MERCREDI 30/11	Salade verte ou Crudités locales  ou de saison  Menu du jour Produits laitiers ou Fromages ou Yaourts régionaux  Fruits de saison ou locaux 
JEUDI 01/12 	Salade verte ou Crudités locales  ou de saison  ou Charcuterie Sauté de bœuf à la provençale ou Fallafels sauce blanche Tian de légumes maison Produits laitiers ou Fromages ou Yaourts régionaux  Panna cota aux fruits rouges maison ou Fruits de saison ou locaux 
VENDREDI 02/12	Salade verte ou Crudités locales  ou de saison  Filet de colin garniture maraîchère ou Arrivage de poisson frais Riz façon paëlla et Salsifis persillés Produits laitiers ou Fromages ou Yaourts régionaux  Fruits de saison ou locaux 



Le Gestionnaire
M. LOMBARD



Le Principal
M. RENOUARD

