

# MENU du 20 au 24 novembre 2017



Menu susceptible d'être modifié en fonction de l'approvisionnement

	<b>PETIT DEJEUNER</b>	<b>DEJEUNER</b>	<b>DINER</b>
<b>LUNDI 20</b>	Café – Chocolat Lait – Pain Beurre Confiture Céréales Produits Laitiers Jus d'orange/pomme	Concombre bulgare Rosette / Surimi Sauté de canard aux olives Blé Gouda / emmental Poire / Pomme Granny	Friand au fromage Paleron de bœuf Carottes persillées Riz au lait Fruits assortis
<b>MARDI 21</b>	Café – Chocolat Lait – Pain Beurre Confiture Céréales Produits Laitiers Jus d'orange/pomme	Radis Salade de maïs Salade de cœur d'artichaut Rôti de porc Pâtes penne Ile flottante / Kiwi	Velouté de potiron Dos de colin sauce dugléré Brocolis Camembert Mousse au chocolat
<b>MERCREDI 22</b>	Café – Chocolat Lait – Pain Beurre Confiture Céréales Produits Laitiers Jus d'orange/pomme	Salade aux croûtons Asperges Betteraves vinaigrette Poitrine de veau roulée Petits pois à la française Yaourt nature Clémentines Pomme cuite au four	Tomate vermicelle Cuisse de poulet Riz au curry Tartare Ananas au sirop
<b>JEUDI 23</b>	Café – Chocolat Lait – Pain Beurre Confiture Céréales Produits Laitiers Jus d'orange/pomme	Tomate mozzarella Œuf dur mayonnaise Tomate concombre Bourguignon BIO Pommes de terre vapeur Mini Babybel / Cantal / Edam Liégeois	Potage crécy Lomo Spaghettis Brie Banane
<b>VENDREDI 24</b>	Café – Chocolat Lait – Pain Beurre Confiture Céréales Produits Laitiers Jus d'orange/pomme	Salade de pâtes Pavé de saumon Filet de colin sauce au vin blanc Chou à la crème / Chantilly Eclair Fruits assortis	

Plat entièrement cuisiné sur place

Produit BIO