

Menu du 25 au 29 Novembre 2019
 SOUS RESERVE DES EFFECTIFS ET DES CONDITIONS D'APPROVISIONNEMENT

| | |
|---|---|
| <p>LUN DI</p>    | <p>Endives Vinaigrette Quiche Lorraine</p> <p>Sauté de veau OU Poisson en sauce Petit pois & Carottes OU Ratatouille & semoule BIO</p> <p>Produit laitier au choix 1 BIO Fruit 1 BIO</p> |
| <p>MAR DI</p>     | <p>Salade verte OU Salade de cervelas</p> <p>Roti de dinde OU Jambon grillé Pâtes BIO OU Carottes BIO & Céréales BIO</p> <p>Laitage au choix Donuts au choix Fruit 1 BIO</p> |
| <p>JEU DI</p>     | <p>Chou rouge & emmental OU Champignons à la grecque</p> <p>Cordon bleu OU Cassoulet Endives braisées OU Riz BIO à la provençale</p> <p>Fromage au choix 1 BIO Fruit 1 BIO</p> |
| <p> VENDRE DI</p> <p align="center">Menu végétarien</p>      | <p>Salade verte aux croutons Crêpe à l'emmental</p> <p>Lentilles BIO & Carottes BIO OU Brocolis</p> <p>Laitage au choix Fruit 1 BIO</p> |

L'Adjointe Gestionnaire,
 Delphine MOUCHEUX

La Principale,
 Corinne MOUTAUX

