
















Menus du 21 au 25 novembre 2022

Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France

Légende:

-  **PRODUIT BIO**
-  **PRODUIT REGIONAL**
-  **CUISINES PAR NOS CHEFS**
-  **PRODUIT LABELLISÉ**
-  **PRODUIT PÊCHE DURABLE**

Lundi 21 novembre	Mardi 22 novembre	Mercredi 23 novembre	Jeudi 24 novembre	Vendredi 25 novembre
<p>Taboulé maison (semoule BIO) </p> <p>Sauté de bœuf régional sauce façon bourguignon </p> <p>Duo carottes jaunes et oranges </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Potage de potiron</p> <p>Cordon bleu de dinde</p> <p>Petits pois BIO </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fruit de saison</p>		<p>REPAS DES PETITS SUPPORTERS </p> <p>Bâtonnets  carotte/concombre à tremper dans la sauce au fromage blanc</p> <p> </p> <p>Pizza au fromage maison</p> <p></p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Donut </p>	<p>Chou rouge râpé,  pommes et vinaigrette</p> <p>Poisson frais du jour  sauce citron</p> <p>Epinard BIO béchamel </p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Fruit de saison</p>