

























Menus du 13 au 17 novembre

Légende:



Lundi 13 novembre	Mardi 14 novembre	Mercredi 15 novembre	Jeudi 16 novembre	Vendredi 17 novembre
<p>Betteraves vinaigrette à la framboise </p>	<p>Salami pur porc et cornichons</p>		<p>Chou rouge et pommes en salade  </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette aux agrumes  </p>
<p>Omelette BIO sauce ketchup cuisinée  </p>	<p>Poisson blanc meunière </p>		<p>Sauté de veau sauce Marengo  </p>	<p>Bolognaise de boeuf du chef </p>
<p>Potatoes</p>	<p>Flageolets au jus </p>		<p>Haricots verts BIO  </p>	<p>Coquillettes BIO  </p>
<p>Saint Nectaire AOP  </p>	<p>Yaourt régional vrac sucré </p>		<p>P'tit Louis</p>	<p>Emmental BIO râpé </p>
<p>Compote pomme BIO  </p>	<p>Fruit de saison </p>		<p>Flan nappé caramel</p>	<p>Fruit de saison </p>

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