


# Menus du 18 au 22 novembre

## Légende :



Lundi 18 novembre	Mardi 19 novembre	Mercredi 20 novembre	Jeudi 21 novembre	Vendredi 22 novembre
<p>Céleri râpé façon rémoulade   </p> <p>Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette  </p> <p>Saint Nectaire AOP   </p> <p>Crêpe sucrée</p>	<p>Rosette et beurre (Taboulé)</p> <p>Paupiette au veau (Poisson meunière)            Sauce à l'ancienne  </p> <p>Petits pois BIO au jus   </p> <p>Suisse sucré</p> <p>Fruit de saison  </p>		<p>Salade de coquillettes BIO   </p> <p>Beignet de calamars à la romaine (Falafels)</p> <p>Carottes à l'étuvée   </p> <p>Saint Môret BIO  </p> <p>Clafoutis aux fruits  </p>	<p><b>ATELIER FAJITAS</b></p> <p>Salade iceberg et vinaigrette fromage blanc  </p> <p>Garniture fajitas poulet et sauce tomate aux épices mexicaine (garniture au thon)   Wrap</p> <p>Yaourt à boire  </p> <p>Fruit de saison  </p>

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