




Menus de novembre 2022

<p>Lundi 7</p> <p>Carottes râpées bio vinaigrette Dos de colin Pâtes bio Fromage Fruit</p>	<p>Mardi 8</p> <p>Chou blanc bio Nuggets de poulet Purée de haricots verts bio Crème dessert à la vanille</p>	<p>Jeudi 10</p> <p>Salade d'endives Boulette de boeuf Semoule bio Fromage Compote de pomme bio</p>	
<p>Lundi 14</p> <p>Salade verte bio Boulettes de soja sauce tomate Pâtes bio Petit suisse aux fruits</p>	<p>Mardi 15</p> <p>Macédoine mayonnaise Haut de cuisse de poulet Purée de haricots verts bio Fromage bio Fruit</p>	<p>Jeudi 17</p> <p>Betteraves rouges bio Rôti de porc au cidre et aux pommes Riz blanc bio Fromage Fruit</p>	<p>Vendredi 18</p> <p>Carottes bio râpées Poisson meunière et citron Purée de courgettes bio Yaourt aromatisé</p>
<p>Lundi 21</p> <p>Carottes bio râpées Pizza tomate et fromage Salade Yaourt bio aromatisé</p>	<p>Mardi 22</p> <p>Cervelas Haut de cuisse de poulet en sauce Frites Fromage bio Banane bio</p>	<p>Jeudi 24</p> <p>Betteraves rouges bio Hachis parmentier Salade verte bio Fromage Fruit</p>	<p>Vendredi 25</p> <p>Salade verte aux noix bio Côte de porc aux herbes Gratin de brocolis bio Fromage blanc de campagne</p>
<p>Lundi 28</p> <p>Carottes bio râpées Quiche au fromage Salade verte bio Fromage Compote de pomme bio</p>	<p>Mardi 29</p> <p>Macédoine au thon mayonnaise Sauté de poulet bio Semoule aux petits légumes bio Yaourt aromatisé</p>		

Le service de restauration se réserve le droit de modifier les menus en raison des impératifs de livraison, en fonction du cours des denrées ou de tout autre événement exceptionnel

Les produits bio ainsi que le pain sont achetés auprès de fournisseurs locaux