

# DU 2 AU 27 NOVEMBRE 2020

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 2 au 6 nov 2020	Salade verte Émincé de Poulet rôti * à la crème Pennes * Fondu président Gélifié vanille Pain	Taboulé * Sauté de bœuf * Carottes * Yaourt nature Fruit local Pain	Endives en salade Omelette au fromage Epinards * Petit suisse * Beignet au chocolat Pain	Choux fleurs bio sauce cocktail Filet de lieu * Potatoes Edam * Fruit local Pain
Du 9 au 13 nov 2020	Macédoine * mayonnaise Quenelles natures sauce tomate Riz * Fromage blanc Fruit * Pain	Salade césar Rôti de dinde au jus Courgettes * Gouda * Gaufre Pain	Friand au fromage Émincé de bœuf local Haricots verts * Vache qui rit * Liégeois à la vanille Pain	Pâté croûte Stick de colin * pané Spirales * Yaourt nature * Fruit local Pain
Du 16 au 20 nov 2020	Salade verte locale Chipolatas * Gratin de choux fleurs * Petit suisse * Roulé au chocolat Pain	Haricots verts * en salade Pané de blé fromage épinards Semoule * à la tomate Emmental * Fruit Pain	<b>La valise des saveurs</b> Houmous et mouillette Poulet au curry Poêlée de légumes * Rondelé ail et fines herbes Gâteau oréo maison Pain	Betteraves à l'échalote Filet colin * meunière Riz * pilaf sauce tomate Yaourt aromatisé Fruit local Pain
Du 23 au 27 nov 2020	Carottes bio râpées Cordon bleu Haricots beurre Saint Moret bio Liégeois au chocolat Pain	Pâté de campagne Lasagnes bolognaise Brie * Fruit Pain	Salade verte locale Nuggets de blé Brocolis * Fromage blanc * Gâteau maison au chocolat Pain	Oeufs durs mayonnaise Blanquette de colin * Purée * Camembert * Fruit local Pain

\* produit porteur d'un signe de qualité

*Le chef et son équipe vous souhaitent une bonne année et un bon appétit*

*Menu sous réserve de changement en fonction des commandes et des livraisons*

