

Menus du 14 au 18 novembre

Fait maison :

*la préparation des repas se fait en cuisine,
essentiellement à partir de produits frais.*

L'EAU est indispensable à chaque repas

Lundi

Wrap au surimi
Salade piémontaise
Rôti de porc
Poêlée méridionale
Yaourt ou fromage
Fruits de saison

Mardi

Salade de tomates vinaigrette
Salade de concombres
Boulettes d'agneau à la tomate
Semoule
Yaourt ou fromage
Entremet liégeois
(chocolat, vanille ou café)

Jeudi

Quiche au chèvre
Pavé au poivre
Poisson pané
Frites
Yaourt ou fromage
Compote

Vendredi

Radis noir beurre
Salade de thon et maïs
Spaghettis à la bolognaise végétale
Yaourt ou fromage
Fruits de saison

Codes couleurs : (pour les aliments composés, couleur du groupe majoritaire)

Fruits et légumes / Féculents / **Viandes, poissons, œufs** / Lipides / Produits laitiers / Produits sucrés

La Principale : Nathalie LARROZE-JARDINE

La Gestionnaire : Catherine CAILLON



Pour celles et ceux qui ne mangent pas de viande, possibilité de prendre 2 entrées.
Des modifications sont susceptibles d'intervenir en fonction des livraisons.

