

Menus du 20 au 24 novembre

Lundi

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

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

Mardi

Salade de tomates vinaigrette
Salade de concombres
Lasagnes à la bolognaise
Salade verte
Yaourt ou fromage
Entremet liégeois vanille ou chocolat
Compote

Jeudi

Quiche au fromage
Pâté de campagne
Gratin de poisson
Haricots beurre
Yaourt ou fromage
Crumble pommes-abricots
Compote

Vendredi

Chou rouge râpé
Céleri rémoulade
Haricots verts vinaigrette
Chili sin carné
Riz pilaf
Yaourt ou fromage
Salade de fruits
Fruits de saison

**Menu
végétarien**

Pensez à boire
de L'EAU !
C'est indispensable !

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

Fruits et légumes, matières grasses, féculents, viandes, poissons, œufs, produits laitiers, produits sucrés

Le Principal : Stéphane YBERT

La Gestionnaire Adjointe : 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 .