

Menus du 28 novembre au 02 décembre

Fait maison :

La préparation des repas se fait **en cuisine** essentiellement à partir de produits frais



Lundi

Salade au toast de chèvre
Chou blanc aux pommes
Saucisse de bœuf
Haricots beurre
Yaourt ou fromage
Pomme crumble
Compote

Mardi

Surimi mayonnaise
Pâté de foie
Piccata de volaille
Gratin dauphinois
Yaourt ou fromage
Yaourt aux fruits

Jeudi

Gnocchi romaine
Salade de p.de terre
aux herbes et lardons

Chili végétal
Riz pilaf
Yaourt ou fromage
Gâteau ardéchois et crème anglaise

Vendredi

Radis beurre
Salade de concombres à la crème
Fricassée de poisson
Pâtes
Yaourt ou fromage
Salade de fruits
Fruits de saison

**Buvez de L'EAU !
C'est indispensable !**

Codes couleurs: (pour les aliments composés, couleur du groupe majoritaire)
Matières grasses / Féculents / Fruits et légumes /
Viandes, poissons, œufs / Produits laitiers / Produits sucrés

La Principale: **Nathalie LARROZE-JARDINÉ**

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.