

MENUS DU 20 AU 24 NOVEMBRE

Lundi 20

Pizza au fromage
Pizza au jambon
&
Lapin à la moutarde
Filet de poisson sauce
meunière
&
Petits pois
Mousse de carottes crémees
&
Produit laitier
&
Fruits de saison



Mardi 21

Mixte de cuidité
(haricots verts, maïs,
haricots rouges)
Ravier tomates
mozzarella
&
Chili con carne
Chili de poisson
&
Riz
&
Produit laitier
&
Fruits de saison

Mercredi 22

Carottes râpées
Pâté en croûte
&
Kebab poulet
&
Moules marinières
Frites
&
Produit laitier
&
Fruits de saison

Jeudi 23

Betteraves
Bol de salade aux
fromages
&
Saucisse de Toulouse aux
oignons
Brochette de poisson pané
sauce tartare
&
Boulgour aux légumes
Choux fleur
&
Produit laitier
&
Beignet aux pommes

Vendredi 24

Macédoine
Œufs durs façon mimosa
&
Sauté de porc aux
champignons
Poisson du marché
&
Champignons sautés
Semoule
&
Produit laitier
&
Fruits de saison








E. Gautier
Le chef d'Etablissement



C. Beuve
La Gestionnaire



-  Produits laitiers
-  Surgelés
-  Produits bio/locaux
-  Produits frais
-  « Fait maison »