

## LUNDI 18/11

SALADE BAR

VELOUTE DE POTIMARRON

CUISSE DE POULET GRILLEE

CABILLAUD SAUCE CIBOULETTE

SEMOULE BIO

DUO DE CAROTTES ET BROCOLIS

EDAM

PETITS SUISSE AUX FRUITS

MOUSSE CHOCOLAT BLANC

FRUIT DE SAISON BIO

## MARDI 19/11

SALADE BAR

CHOU ROUGE AUX RAISINS SECS

CROUSTILLANT AU FROMAGE

FUSILLI

CHOUX DE BRUXELLE

BRIE

FROMAGE BLANC AUX FRUITS

COMPOTE DE POMME BIO

FRUIT DE SAISON BIO

## JEUDI 21/11

SALADE BAR

SOUPE DE LEGUMES MAISON



SAUTE DE PORC AUX OLIVES

CUBES DE SAUMON SAUVAGE

5 CÉRÉALES

PETITS POIS CAROTTES

SAINT NECTAIRE

YAOURT NATURE SUCRÉ BIO

PUDDING MAISON

FRUIT DE SAISON BIO

## VENDREDI 22/11

SALADE BAR

PIZZA AU FROMAGE

CROUSTILLANT DE POULET

FILET COLIN PANE

PUREE MAISON

PURÉE DE COURGES

FOURME D'AMBERT

YAOURT VANILLE BIO

RIZ AU LAIT

FRUIT DE SAISON BIO

Menu conseillé Bio Fait Maison

Local Végétarien

Aide UE à destination des écoles

\*Assaisonnement à part