

LUNDI 25/11

SALADE BAR

BETTERAVES EN DES VINAIGRETTE

OMELETTE AUX FINES HERBES



POMME DE TERRE SAUTEES

DUO DE CHOUX-FLEUR ET
BROCOLIS

MUNSTER AOP

YAOURT AROMATISÉ

TARTE AUX POMMES

FRUIT DE SAISON BIO

MARDI 26/11

SALADE BAR

CELERI REMOULADE

RÔTI DE BOEUF

DOS DE COLIN

RIZ PILAF

ENDIVES BRAISEES

TOMME DE NORMANDIE

FROMAGE BLANC A LA CONFITURE

MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT

FRUIT DE SAISON BIO

JEUDI 28/11

**Repas à thème :
Thanksgiving**

VENDREDI 29/11

SALADE BAR

CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL

BOLOGNAISE DE BOEUF

BOLOGNAISE VÉGÉTALE

MACARONIS AU BEURRE

FROMAGE RAPE

BEIGNET

FRUIT DE SAISON BIO

Menu conseillé Bio Fait Maison

Local Végétarien

Aide UE à destination des écoles

*Assaisonnement à part