

Menus du 13 au 17 novembre

Pensez à boire de L'EAU !

C'est indispensable

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

Carottes râpées au comté
Betteraves au balsamique
Poireaux sauce vinaigrette
Donuts de poulet au fromage
Coquillettes
Yaourt ou fromage
Fruits de saison

Lundi



Mardi

Salade de lentilles
Salade d'épeautre aux champignons
Croque monsieur
Salade
Yaourt ou fromage
Riz au lait vanille ou chocolat

Céleri rémoulade
Chou-fleur aïoli
Chou rouge râpé
Radis
Omelette
Frites
Yaourt ou fromage
Ananas chantilly
Fruits de saison

Jeudi

Menu
végétarien



Vendredi

Rosette de Lyon
Toast de chèvre sur lit de salade
Navarin d'agneau
Flageolets verts
Yaourt ou fromage
Compote de pommes
Pomme crumble



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 .

