

















## Menu de la semaine du 19 au 23 novembre 2018

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
<u>Entrée</u>	Betterave Bio vinaigrette	Potage	Feuilleté jambon fromage	Salade de lentilles vinaigrette	Velouté de potiron
<u>Plat</u>	Pizza royale (jambon champignons fromage)  Salade Batavia 	Couscous merguez Légumes couscous Semoule BIO	Rôti de dinde sauce tomate  Gratin de choux fleurs BIO et pommes de terre	Lasagne de bœuf BIO (plat complet)  Salade verte 	Parmentier de poisson (colin d'Alaska indiv.) (plat complet)  Haricots plats
<u>Fromage</u>	Edam	Carré président	Yaourt nature et sucre	Vache qui rit	Fromage blanc BIO
<u>Dessert</u>	Liégeois vanille	Smoothie grenadine 	Dessert tous fruits (compote) 	Fruit de saison (poires) 	Gâteau au chocolat
	 Produit de saison	 Fait maison	 Pêche responsable	 Produits et recettes locales	 Veau, porc, poulet et bœuf français