
















## Menu de la semaine du 20 Novembre au 24 Novembre 2017

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
<u>Entrée</u>	Bâtonnets de crudités (Carottes et concombres <b>BIO</b> ) 	Salade de haricots verts et maïs <b>BIO</b>	<b>Journée "BON POUR MA PLANETE"</b> (Réduction des déchets) Potage au potiron 	<b>ANIMATION HAUTS DE FRANCE</b> Salade d'endives aux noix 	Potage de légumes 
<u>Plat</u>	Tartiflette Laitue Iceberg 	 Boulettes de bœuf au paprika Macaronis sauce tomate	Omelette au fromage Petits pois et carottes <b>BIO</b> 	 Carbonade de bœuf Salade verte Pommes rissolées	Aiguillettes de saumon pannées <b>Riz BIO</b> aux petits légumes
<u>Fromage</u>	Emmental	Chèvre buchette (La chèvrerie du Bois d'Amon - St Cézaire ) 	Fromage fondu frais	Camembert	Saint Nectaire AOC (Appellation d'origine contrôlée) 
<u>Dessert</u>	Compote de pommes 	Salade de fruits au miel	Entremets au citron	Compote à la rhubarbe et aux pommes <b>BIO (locales)</b>  	Biscuit fourré au chocolat



Produit de saison



Fait maison



Bœuf et veau français



Produits et recettes locales