



MENU DU 21/11/2022 AU 25/11/2022

LUNDI 21 NOVEMBRE

POTAGE DE LEGUMES ET CROUTONS
PAUPIETTE DE VEAU SAUCE POIVRE / OMELETTE NATURE BIO
BLE A LA PROVENCALE
EDAM BIO / VACHE QUI RIT BIO
KIWI / CLEMENTINE

MARDI 22 NOVEMBRE

TOMATES VINAIGRETTE / POMELOS BIO
TAJINE DE POISSON AU CITRON / TAJINE D'AGNEAU
SEMOULE ET CAROTTES PERSILLEES
YAOURT AUX FRUITS / FROMAGE BLANC VANILLE
COMPOTE POMME CASSIS BIO / COMPOTE DE POMMES BIO

JEUDI 24 NOVEMBRE

SALADE ICEBERG / MACHE A LA CREME D'AIL
DINDE FARCIE / SAUMON SAUCE BONNE FEMME
POMMES DE TERRE VAPEUR ET RATATOUILLE BIO
YAOURT AROMATISE BIO / FROMAGE BLANC BIO
BROWNIES CREME ANGLAISE / TARTE POMMES ET NOIX

VENDREDI 25 NOVEMBRE

JAMBON DE DINDE / SURIMI MAYONNAISE
CREPINETTE DE PORC / STEAK FROMAGER
PATES TORTIS BIO ET HARICOTS VERTS CHAMPIGNONS
BABYBEL BIO / MAASDAM BIO
BANANE / FRUIT DE SAISON

Le Gestionnaire
M. MASSOKI

La Principale
Mme BARTHOLUS