























Menu du 22 au 26 novembre 2021

LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25 Menu Végétarien	VENDREDI 26
 Velouté de légumes  	 Salade verte aux lardons et croutons 	 Concombre et féta 	 Bouillon et vermicelles	 Taboulé
Lapin 	Couscous merguez pilon de poulet 	Rôti de porc au Romarin 	 Hachis végétarien	Colin 
Pâtes au beurre 	Semoule 	Flageolets		 Chou-fleur gratiné
Fromage Blanc	Fruit 	Liégeois au chocolat 	Yaourt aux fruits	Gâteau de Savoie aux myrtilles 

* SOUS RESERVE DE MODIFICATION SUIVANT LA LIVRAISON

Plats préférés des enfants



Produits Biologiques



Recettes du chef/maison



Produits locaux



Viande labellisée

