

























Menu du 22 au 26 novembre 2021


LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25 <i>Menu Végétarien</i>	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 

LES GOÛTERS

4/4 maison	Fruit	Pain	Donut chocolat	Compote
	Biscuit	Fromage		Biscuit