

Menu du 24 novembre au 28 novembre

Légende :

- CUISINES PAR NOS CHEFS
- PRODUIT BIO
- PRODUIT RÉGIONAL
- PRODUIT LABELLISÉ
- PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 24 novembre

Crêpe au fromage
Rôti de porc LR
Sauce au caramel
 Chou fleur vapeur
 Yaourt aromatisé régional
 Fruit de saison

Mardi 25 novembre

Salade de pépinettes à la ciboulette
 Beignet de calamars Citron
Epinards BIO à la crème
 Fromage frais à tartiner
Pomme au four caramélisée

Mercredi 26 novembre

Voir menu ALSH

Jeudi 27 novembre

AU SOLEIL

Salade iceberg à la mangue
 Blanc de poulet sous forme d'aiguillettes
Sauce au curcuma
Riz BIO jaune
Fromage blanc sucré
Gâteau des îles du chef




Beignet de brocolis
Dhal de lentilles BIO
 Boulgour BIO
 Cantal AOP
 Liégeois vanille

Vendredi 28 novembre

Nos viandes de boeuf, veau, porc, volaille ont garanties origine France

