


MENUS du 23 au 27 novembre 2020

sem N° 48



	Effectif midi	DEJEUNER	DINER	Effectif soir	NOTES DIVERSES
 LUNDI 23	222	Pizza royale et salade verte Sauté de canard Poêlée de choux fleurs , romanesco et brocolis Yaourt nature Tarte aux pommes	Potage de légumes Tartiflette Salade verte Kiwi	94	
MARDI 24	231	Duo de carottes et céleri rémoulade Macaronis bolognaises Tomme blanche ou fromage de chèvre Pomme	Salade verte à l'emmental, oeufs, olives Gourmet de hoki pané Haricots verts aux poivrons Yaourt aux fruits Beignet chocolat-noisette	94	
MERCREDI 25	222	Salade du pêcheur (<i>riz, maïs, tomates et thon</i>) Paupiette de veau Petits pois Fromage blanc Clémentines	Saucisson sec Emincé de poulet à la crème et aux champignons Semoule parfumée (<i>des Iles</i>) Tomme grise Compote de pommes	94	
JEUDI 26	231	Friand au fromage Colin meunière Fondue de poireaux Tendres perles Brie ou fromage ail et fines herbes Flan à la vanille (maison)	Betteraves rouges Nuggets de poulet Purée de pommes de terre Saint Nectaire Yaourt velouté nature	94	
VENDREDI 27	169	Sardines à l'huile Rôti de dinde Gratin de courgettes Emmental Crème pistache ou chocolat <i>yabon</i>			

SARL Les vergers
des Kiwis
La Tessouale

Talbot Fruits
Chanteloup

circuit court

sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements

VBF: viande bovine française