



SEMAINE DU 13 AU 19 NOVEMBRE 2023

LUNDI

13-nov

MARDI

14-nov

MERCREDI

15-nov

JEUDI

16-nov

VENDREDI

17-nov

<b>Saucisson à l'ail*</b>	X	<b>Betteraves vinaigrette</b>	X			<b>Salade verte</b>		<b>Salade de boulgour au surimi</b>	
Pomme de terre vinaigrette		Chou blanc mayonnaise aux raisins				Chou-fleur sauce cocktail		Potage maison	X
Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette				Macédoine mayonnaise	X	Macédoine mayonnaise	
<b>Blanquette de volaille à l'ancienne</b>	X	<b>Torti à l'espagnole (torti tricolores, petits pois, tomate, poivrons) (plat complet végétal)</b>				<b>Tartiflette* (plat complet)</b>	X	<b>Accras de morue</b>	X
Cœur de colin à la crème de champignons		Crêpe au fromage (plat)	X			Rôti de bœuf		Emincé de poulet au paprika	
						Tartiflette sans viande (plat complet)			
Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux				Poisson pané		Poisson pané	
<b>Fondue de poireaux</b>	30%	Torti	X			Purée		<b>Duo de butternut et navets</b>	
Riz	70%	Haricots beurre à la tomate				Haricots verts		Coquillettes	X
Carottes		Carottes				Pommes vapeur		Pommes vapeur	
<b>Camembert</b>		<b>Edam à la coupe</b>	X					<b>Confiture</b>	X
Petit suisse aromatisé	X	Fondu Président						Petit moulé nature	
<b>Yaourt aromatisé</b>		<b>Fruit</b>				Yaourt à l'abricot de la ferme du Coudroy (yaourt en seau)		<b>Tranche de quatre-quarts</b>	X
Madeleine	X	Mousse citron	X			Fruit	X	Gélatifié vanille	



Nouveauté



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

\* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place