



SEMAINE DU 20 AU 26 NOVEMBRE 2023

	LUNDI 20-nov	MARDI 21-nov	MERCREDI 22-nov	JEUDI 23-nov	VENDREDI 24-nov
Pâté de foie* (à couper par vos soins)	X	Salade de pommes de terre, pois chiches, betteraves		Potage à la tomate	X Salade Olivier (macédoine, œuf, cornichon)
Carottes râpées		Potage Crécy		Betteraves persillées	Céleri au citron
Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise	X	Crêpe au fromage	Crêpe au fromage
Brandade de poisson (plat complet)		Rôti de porc *sauce brune		Rôti de bœuf	Pasta e lenticchie (pâtes aux lentilles, plat complet végétal)
Cordon bleu de volaille	X	Flan d'épinards au fromage		Boulettes végétales tomate mozzarella	Nuggets de poulet
Poisson pané		Poisson pané	X	Haché de veau	Haché de veau
Purée		Haricots verts		Macaroni	X Brocolis béchamel
Petits pois	X	Riz		Miroir de légumes d'hiver (pot. carotte, navet)	Bulgour
Pommes vapeur		Pommes vapeur	X	Carottes	Carottes
Mimolette à la coupe		Yaourt sucré	X	Crème de gruyère	Carré de l'Est
Petit as ail et fines herbes	X	Petit moulé nature		Petit suisse aromatisé	Yaourt sucré
Yaourt aromatisé		Madeleine	X	Fruit	X Gâteau au chocolat du chef
Mousse au chocolat	X	<u>Flan nappé caramel</u>		Coupelle pomme abricot	Pêche au sirop (en boîte)



Nouveauté



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place