



**SEMAINE DU 27 NOVEMBRE AU 1er DECEMBRE 2023**

	LUNDI 27-nov	MARDI 28-nov	MERCREDI 29-nov	JEUDI 30-nov	VENDREDI 1-déc
<b>Carottes râpées à l'orange</b>	X	<b>Betteraves vinaigrette</b>		<b>Salade de pâtes multicolores (forti, maïs, tomate)</b>	X <b>Terrine de campagne* (à couper par vos soins)</b>
Lentilles vinaigrette	Potage aux légumes	X		Potage Saint Germain	Chou rouge vinaigrette
Crêpe au fromage	Crêpe au fromage			Betteraves vinaigrette	Betteraves vinaigrette
<b>Paupiette de veau sauce tomate</b>	X	<b>Coquillettes aux dés de jambon* (plat complet)</b>	X	<b>Flan d'épinards au fromage</b>	<b>Fishburger</b>
Nuggets de poisson / ketchup	Pâtes aux légumes (plat complet végétal)			Croquettes de maïs	<b>Emincé de bœuf aux oignons</b>
Haché de veau	Haché de veau			Omelette	X Omelette
<b>Riz</b>	X	Coquillettes		<b>Salade verte</b>	<b>Carottes</b>
Julienne de légumes	Epinards béchamel			Lentilles cuisinées	Blé
Carottes	Carottes			Pommes vapeur	X  Pommes vapeur
<b>Yaourt sucré</b>	X	<b>Neufchâtel AOP au lait cru</b>	X	<b>Camembert</b>	X
Crème de gruyère	Petit suisse aromatisé			Petit moulé nature	
<b>Madeleine marbrée</b>	X	<b>Fruit</b>	X	<b>Gélifié chocolat</b>	<b>Fromage blanc sucré de la ferme de la Chapelle Brestot</b>
<u>Coupelle pomme</u>	Gélifié vanille			Yaourt aromatisé	X <u>Petit moulé nature et fruit</u>



Nouveauté



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

\* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place