



MENU DU 14 AU 18 NOVEMBRE 2022

LUNDI 14 NOVEMBRE

Feuilleté hot dog
Assiette de charcuterie
Pamplemousse /salade verte composée

Filet de poulet façon poule au pot
Petits pois extra fin

Yaourt
Corbeille de fruits

MARDI 15 NOVEMBRE

Tomate
Betteraves
Pamplemousse /salade verte composée

Encornet au persil et à l'ail
Poisson du jour
Riz pilaf

Fromage
Liégeois variés

JEUDI 17 NOVEMBRE

Carotte cake
Assiette de la mer (crevettes, bulots surimi)
Pamplemousse /salade verte composée

Bolognaise
Mini penné au gruyère

Fromage
Fromage blanc bio
Confiture

VENDREDI 18 NOVEMBRE

Œuf brouillé au gruyère et croûton
Riz thon maïs tomates
Pamplemousse /salade verte composée

Blanquette de veau
Carottes au cumin et à la crème

Yaourt
Fruits de saison



LA PRINCIPALE
V. GOUDE

LE GESTIONNAIRE
JB. PATYN

