

MENU NOVEMBRE 2020 : PARTIE I



DATE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
DU 2 AU 6	FRIAND FROMAGE FOISSON PURÉE DE POTIMARRON (FM) KIWI	SALADE DE RIZ MOUSSAKA (FM) FROMAGE BLANC (AB/PL) MADELEINE	CHOUX ROUGE/POMMES CROQUE-MONSIEUR YAOURT ET FRUIT	CÉLÉRI REMOULADE PÂTES CARBONARA (FM) CHÈVRE FRAIS (AB/PL) COMPOTE (FM)
DU 9 AU 13	SALADE POMME DE TERRE (FM) ROTI DE BOEUF (PL) CHAMPIGNONS POÉLÉS (FM) FLAMBY	SAUCISSON SEC (PL) POISSON PANÉ FLAGOLETS À LA TOMATE (FM) CLÉMENTINES	POIREAUX VINAIGRETTES JAMBON BLANC COQUILLETES BABYBEL / ANANAS AU SIROP	POTAGE (FM) BLANC DE POULET À LA CRÈME PURÉE DE PATATE DOUCE (FM) FLOGNARDE (FM)
LÉGENDES				
PL : Nous privilégions les producteurs locaux et les circuits courts.				
AB : produits issus de l'agriculture biologique.				
FM : Fait Maison : quand Isabelle nous propose ses recettes, pour le plus grand plaisir des petits !				
Ces informations ne sont pas contractuelles. Les menus et provenances peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement ou des problèmes techniques. Les plats sont susceptibles de contenir des allergènes.				