

Semaine du 3 novembre

au

7 novembre, le



ropose

	LUNDI	MARDI	MERCREDI		VENDREDI
ENTREE	Betterave vinaigrette	Potage à la tomate	Friand au fromage	Salade de tomate maïs avocat	Pâté de foie* local (à couper par vos soins)
PLAT PROTIDIQUE	Nugguets au blé	Rôti de porc *	Cœur de colin à la crème de curry	Emincé de volaille fajitas	Cordon bleu de volaille
ACCOMPAGNEMENT	Fondue de poireaux/riz complet	Trio de légumes d'hiver (pdt, carotte, navet)/ Boulgour	Blé	Trotilla de blé (primaire) Haricots verts (matenelle)	Purée
LAITAGE	petit moulé nature	Yaourt sucré	Petit suisse sucré	Petit fruité BIO	Yaourt sucré BIO
DESSERT	Yaourt bio aromatié vanille	Madeleine	Tranche de quatre- quarts	Ananas frais	Gâteau du chef au citron
Préparation contenant a	u moins un ingrédient Egalim	Préparé pa	r notre chef	Les produits locaux	

