



Lundi 27 novembre :

Pépites de poisson meunière*

Choux fleurs bio 

Brie bio 

Fruit

Mardi 28 novembre :

Chou blanc bio au miel 

Goulash de bœuf VBF 

Coquillettes bio 

Suisses aromatisés



Menu végétarien

Mercredi 29 novembre :

Omelette fraîche bio 

Épinards en gratin



Comté AOP ou Cantal AOP

Fruit

Goûter : Baguette bio, pâte à tartiner et jus 

Jeudi 30 novembre :

Céleri vinaigrette

Dorade « pêche durable » sauce crevettes

Pommes de terre persillées

Ran gélifié

Vendredi 01 décembre :



Dinde label rouge sauce chasseur

Petit pois bio 

Mimolette ou port salut

Fruit bio 



Le pain servi est élaboré à partir de farine issue de l'agriculture biologique.

