








MENUS DE LA SEMAINE du 22 au 26 novembre 2021


	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi *
D E J E U N E R	 duo de choux	taboulé bio	 salade croûtons betteraves	saucisson à l'ail	 velouté de carottes panais
	cordons bleus	 longe de porc (label rouge)	émincé de bœuf (origine France)	aile de raie aux câpres	 omelette œufs plein air salade
	 carottes sautées bio	poêlée campagnarde	 lentilles	 fondue de poireaux	pommes de terre
	gouda	samos	reblochon (AOP)*	fromage blanc	yaourt de pamplemousse
	palmito	pomme	mousse au chocolat	banane	clémentine
<i>Goûter</i>	pain/beurre/chocolat poudre/sirop	pain/pâte à tartiner/ananas		croissant/kiwi	biscotte/confiture/ yaourt

produits de saison

menus établis en lien avec une diététicienne

\* menu végétarien

Le restaurant scolaire se réserve le droit de modifier les menus en cas de difficulté d'approvisionnement.

 fait maison

\* AOP : Appellation d'Origine Protégée