





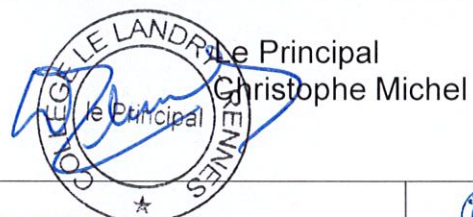


# MENU

Du lundi 14 novembre au vendredi 18 novembre 2022

DATE	ENTRÉE	PLAT	DESSERT
LUNDI	<b>Potage cultivateur</b> Asperge vinaigrette <b>salade de lentilles au lard</b>	Sauté de porc aux pommes semoule  <b>salade</b>	Yaourt  -lait- fruits 
MARDI	Salade du pêcheur Carotte au maïs Céleri rémoulade	<b>Poulet- rôti de dinde</b> -petit pois carotte <b>salade</b>	Fromage -lait compote de pomme-pêche chantilly abricot au sirop
JEUDI	Avocat crevette pomelos concombre bulgare	Lasagne de légumes <b>salade</b>	fromage  - lait <b>Entremet vanille-cœuf au lait</b> fromage blanc aux fruits rouges
VENREDI	Tarte à l'oignon Coquillette paysanne Riz flamenco	Poisson meunière Gratin de choux fleurs <b>salade</b>	Yaourt  Fruits  biscuit



<b>En gras</b> : fruits et légumes de saison	 Produits issus de l'Agriculture biologique	<b>couleur orange</b> -production maison	 poissons issus de la pêche durable
 toutes les viandes ont le label « Viandes de France »	Vinaigrette faite maison		