



**Du 13 au 17 novembre 2023**



Lundi	13/11	Mardi	14/11	Jeudi	16/11	Vendredi	17/11
RIZ MAIS BIO AU SURIMI		SALADE COLESLAW		ENDIVES BETTERAVES POMMES		TERRINE DE CAMPAGNE	
EMINCES DE POULET A LA CREME		PARMENTIER DE BUTTERNUT ET CHAMPIGNONS		CUISSE DE PINTADE ROTIE		BRANDADE DE POISSON MAISON	
CAROTTES VICHY		SALADE VINAIGRETTE		BROCOLIS PERSILLES		SALADE VINAIGRETTE	
CAMEMBERT BIO				CHANTENEIGE BIO			
POMME GOLDEN		FRUIT DE SAISON BIO		ECLAIR VANILLE		FROMAGE BLANC BIO AUX PRALINES DE LYON	

**Des modifications peuvent être apportées en dernière minute, en fonction des approvisionnements.**

**Les repas sont confectionnés sur place selon une cuisine traditionnelle donnant la priorité aux produits frais, locaux et achats raisonnés.**