



Du 20 au 24 novembre 2023



Lundi	20/11	Mardi	21/11	Jeudi	23/11	Vendredi	24/11
CAROTTES RAPEES A LA CIBOULETTE		SALADE DE GESIERS		BATAVIA AUX CROUTONS ET CHEVRE		CELERI REMOULADE	
PATES A LA MEXICAINE		POIVRONS FARCIS		SAUTE DE BOEUF BOURGUIGNON		DOS DE MERLU SAUCE BEURRE BLANC	
SALADE VERTE		BOULGOUR AU BEURRE		RIZ CREOLE BIO		SPAGHETTIS AU BEURRE	
SAINT NECTAIRE AOP				CAMEMBERT BIO			
FRUIT DE SAISON BIO		YAOURT NATURE		FRUIT DE SAISON BIO		CREME DESSERT A LA VANILLE BIO	

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.